

Índice

1. Entrada de uva
2. Entrada y salida de producto enológico para una manipulación
3. Fermentación del mosto
4. Descube
5. Expedición de subproductos obtenidos
6. Edulcoración
7. Embotellado
8. Expedición del vino embotellado

EJEMPLO ELABORACIÓN VINO ROSADO (PRENSADO DIRECTO)

A continuación, se muestra un ejemplo de los asientos que habría que hacer en GELIBO para anotar correctamente a nivel contable una elaboración de vino rosado por prensado directo. El documento no considerará con precisión el detalle de los campos referidos a dosificación de productos enológicos, variedades, recipientes, volúmenes resultantes, subproductos, etc. En caso de duda se deberá consultar a los técnicos encargados de GELIBO.

Secuencia de asientos:

1. **Entrada de uva.** Entrada de tres lotes de uva de variedades tintas en el L.0-Entradas y salidas de uva (Imagen 1). Al haber seleccionado la opción **Sí** en el desplegable **Entrada agrupada** no será necesario especificar el polígono y parcela a la que pertenece la uva y posteriormente en los campos **Variedad** y **Color** sólo habrá que señalar una de las dos opciones (o las dos sí así lo desea el usuario) como se puede ver en la Imagen 2, pero debe saberse que en estos casos los Libros de graneles en los que se podrá elaborar el vino serán o bien L.1-Vino sin IG o L.2-Vino varietal. El tipo de salida será agrupada por selección múltiple de asientos (Imagen 3), interna y el destino será el L.1-Vino sin IG (Imagen 3). Se recuerda que, para poder hacer una selección múltiple de varios asientos de entrada de uva, y que, por tanto, su salida sea en un único asiento, dichos asientos de entrada deben tener el mismo lote, en este caso "Vino Rosado 2025"). Desde la pestaña **Salida** del L0, se seleccionará el asiento creado con el lote de espumoso y se generará la entrada a L1 a través de **Acciones** → **+ Asiento de entrada** (Imagen 5). En el asiento de entrada generado, en el desplegable **Tipo de movimiento**, se especificará **AB-Productos procedentes del estrujado de la uva** (Imagen 6).

Identificador	Nº asiento	Fecha	Estado	Acompaña	Clase	Zona	Lote	Color	Cantidad	Dosificación Potencial	Variedad	Entrada agrupada	Promesa	Muestreo	Pulgones	Acciones
12002	-	18/09/2025	Sin envío	Ticket de pesada	-	Zona C11(b)	Rosado 2025	Tinto	400	14	Peso verde	Sí	2	1	-	⋮
12004	-	18/09/2025	Sin envío	Ticket de pesada	-	Zona C11(b)	Rosado 2025	Tinto	2000	14	Morlet	Sí	2	1	-	⋮
12014	-	18/09/2025	Sin envío	Ticket de pesada	-	Zona C11(b)	Rosado 2025	Tinto	3000	14	Spruh	Sí	2	1	-	⋮

Imagen 1. L0-Entrada de uva para elaboración de vino rosado.

Libro 0: Movimiento de uva

Asiento: 12014

Fecha de movimiento: 18-09-2025

Entrada: Entrada agrupada (Sí)

Documento de acompañamiento/Ticket de pesada: Ticket de pesada

Referencia Ticket: Rosado 2

Parcela vitícola:

- Parcela: Albacore
- Polígono: Zona C11(b)

Producto vitivinícola:

- Producto vitivinícola: Uvas frescas
- Variedad: Rosado 2025
- Color: Tinto
- Cantidad: 2000 kg
- Dosificación Potencial: 14 %
- Entrada agrupada: No

Observaciones: Guía Vino Rosado

Imagen 2. L0- Asiento de entrada especificando Entrada agrupada.

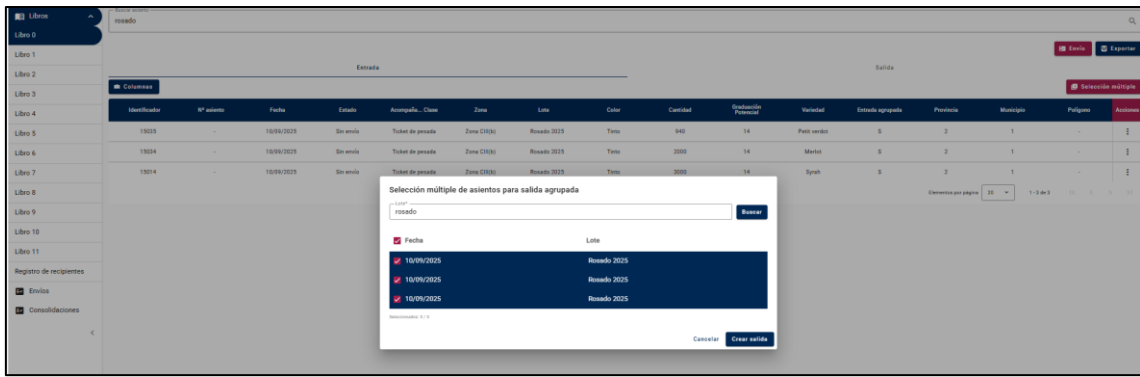


Imagen 3. LO- Selección múltiple de asientos para salida agrupada.

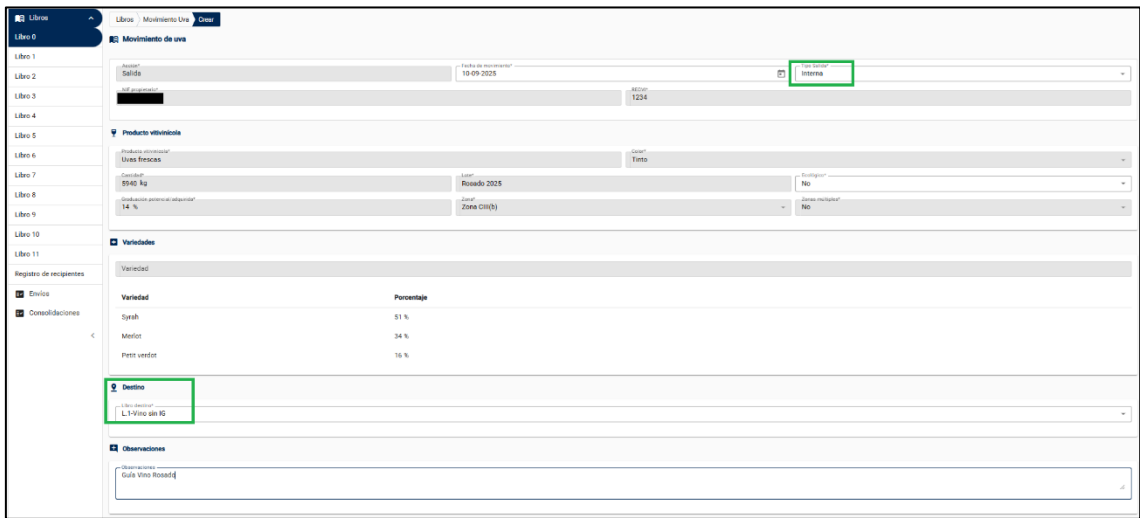


Imagen 4. LO- Asiento de salida indicando libro de destino.

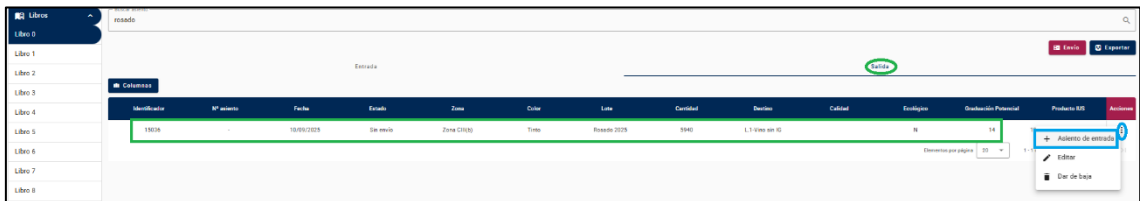


Imagen 5. Detalle pestaña Salida L0 y nuevo asiento Entrada a L1.

Libros: Libros 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Libro 0: Libros

Libro 1: Movimiento de vino sin DOP/IGP

Libro 2: Fecha de movimiento: 10-09-2025

Libro 3: Tipo de movimiento: AB-Productos procedentes del estrujado de la uva

Libro 4: Recipientes: DEPDMARCADOT, Cantidad: 4640 L

Libro 5: Subproductos: PATIO, Cantidad: 1300 kg

Imagen 6. L1- Detalle del asiento de entrada con el Tipo de movimiento seleccionado AB-Productos procedentes del estrujado de la uva.

- Entrada y Salida de un producto enológico para una manipulación.** Sobre el producto inicial se podrán aplicar Manipulaciones de Lote como puede ser la *Acidificación química*. Para realizar este tipo de manipulaciones en las que se incorpora un producto es necesario realizar el registro de la adquisición y la posterior salida de ese producto al L10 en el L.11-Productos para Procesos de Elaboración y Prácticas Enológicas (Imagen 7, Imagen 8, Imagen 9 e Imagen 10). Se deberá seleccionar como Tipo de salida la opción de *Interna* para poder disponer del producto en el L10 para poder incorporarlo. De señalar la opción *Externa* se trataría de una expedición de producto fuera de las instalaciones. Por tratarse de una Manipulación a nivel de Lote, no será necesario generar una salida para proceder con la manipulación, sino que desde la pestaña de Entradas se podrá generar la Manipulación a través de [Acciones](#) → + Manipulación (Imagen 11). En la creación del asiento correspondiente se señalará en el desplegable Tipo de manipulación la correspondiente con *Acidificación química*. Es importante que la fecha indicada seleccionada tanto en la salida del producto enológico como en la fecha de manipulación sea coincidente para que pueda aparecer en el desplegable el producto enológico que se desea incorporar (Imagen 12). Se advierte de que el programa no realiza ni comprueba si las cuentas sobre el producto a incorporar son correctas o no, quedando este punto bajo la responsabilidad del usuario de GELIBO.

Libros: Libros 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Libro 0: Libros

Libro 1: Registro de productos para manipulaciones

Libro 2: Fecha de movimiento: 01-09-2025

Libro 3: Tipo de movimiento: AB-Productos procedentes del estrujado de la uva

Libro 4: Producto enológico: Ácido tartárico, Cantidad: 100 kg

Libro 5: Proveedor: Ac. Tartárico

Imagen 7. Detalle del asiento de entrada de Ácido tartárico en el L11.

Entrada

Identificador	Nº asiento	Fecha	Factura	Proveedor NIF	Proveedor Razón Social	Producto Enológico	Cantidad	Unidad de Medida	Ordenación	Envío	Acciones
7276	86176	12/12/2023	2	118111114	Pruebas	Equipamiento de Polivalencia	1	Kilogramos	-	S	
7284	86174	12/12/2023	3	118111114	Pruebas	Trozos de maderas de roble	30	Kilogramos	-	S	
9295	-	01/08/2025	1	118111114	Ac. Tartárico	Ácido tartárico	100	Kilogramos	-	S	
6090	-	01/08/2025	-	118111114	Alcohol	Alcohol	1000	Litros	50	-	
6041	-	01/08/2025	1	118111114	Comercial	Bacterias lácticas	10	Kilogramos	-	-	
8716	104312	01/08/2025	Act1	118111114	Alcohol	Alcohol	70	Litros	50	-	
8715	104311	01/08/2025	Sac1	118111114	Saccharose	Saccharose	100	Kilogramos	-	N	
6330	101039	01/08/2025	2	118111114	Roble	Trozos de maderas de roble	100	Kilogramos	-	N	
8235	100137	01/08/2025	Tar1	118111114	Acido tartárico	Ácido tartárico	100	Kilogramos	-	N	
5835	26130	01/08/2025	DRP421568735	118111114	Comercial de alcohol	Alcohol	70	Litros	50	S	
5835	26179	01/08/2025	DRP421568735	118111114	Comercial de saccharose	Saccharose	100	Kilogramos	-	S	
5176	25642	01/08/2025	DRP421568735	118111114	Comercial de alcohol	Alcohol	70	Litros	50	S	
5176	25641	01/08/2025	DRP421568735	118111114	Comercial de saccharose	Saccharose	100	Kilogramos	-	S	
5128	22539	01/08/2025	DRP421568735	118111114	Comercial de ácido tartárico	Ácido tartárico	100	Litros	-	S	

Imagen 8. Detalle pestaña Entrada L11 y nuevo asiento Salida a L10.

Registro de productos para manipulaciones

Fecha: 12-09-2025

Cantidad: 15

Producto enológico: Ácido tartárico

Unidad de medida: Kilogramos

Imagen 9. Detalle del asiento de salida de Ácido tartárico del L11.

Salida

Identificador	Nº asiento	Fecha	Estado	Factura	Destinatario NIF	Destinatario Razón Social	Producto Enológico	Cantidad	Unidad de Medida	Ordenación	Envío	Destino	Acciones
8053	-	14/01/2025	Se envió	-	-	-	Alcohol	200	Litros	50	N	L10-Manipulaciones	
7277	86877	12/12/2023	Completado	-	-	-	Equipamiento de Polivalencia	1	Kilogramos	-	S	L10-Manipulaciones	
7275	86876	12/12/2023	Completado	-	-	-	Trozos de maderas de roble	30	Kilogramos	-	S	L10-Manipulaciones	
8718	104290	01/08/2025	Completado	-	-	-	Alcohol	50	Litros	50	N	L10-Manipulaciones	
8717	104289	01/08/2025	Completado	-	-	-	Saccharose	100	Kilogramos	-	N	L10-Manipulaciones	
8296	-	12/04/2025	Se envió	-	-	-	Ácido tartárico	15	Kilogramos	-	N	L10-Manipulaciones	
8575	103888	21/08/2025	Completado	-	-	-	Trozos de maderas de roble	1	Kilogramos	-	N	L10-Manipulaciones	
8078	38224	15/08/2025	Completado	-	-	-	Alcohol	50	Litros	50	S	L10-Manipulaciones	
6043	36233	15/08/2025	Completado	-	-	-	Saccharose	100	Kilogramos	-	S	L10-Manipulaciones	
5196	22706	15/08/2025	Completado	-	-	-	Alcohol	50	Litros	50	S	L10-Manipulaciones	
5185	22705	15/08/2025	Completado	-	-	-	Saccharose	100	Kilogramos	-	S	L10-Manipulaciones	
5154	22611	10/08/2025	Completado	-	-	-	Ácido tartárico	100	Litros	-	S	L10-Manipulaciones	
8227	100138	07/08/2025	Completado	-	-	-	Ácido tartárico	15	Kilogramos	-	N	L10-Manipulaciones	
6101	-	04/08/2025	Se envió	-	-	-	Alcohol	80	Litros	50	S	L10-Manipulaciones	
6100	-	04/08/2025	Se envió	-	-	-	Alcohol	75	Litros	50	S	L10-Manipulaciones	

Imagen 10. Detalle pestaña Salida L11 y nuevo asiento Entrada a L10 (+Manipulación).

Salida

Identificador	Nº asiento	Fecha	Asignado, Facturado	Expedido, RUF	Capacidad, Razón Social	Zona	Zona, Múltiple	Movimiento	Lote	Producto, Versión	Cdr	Producto, RS	Cantidad	Programa	Ordenación	Densidad	Lin, RS	Lin, Cantidad	Lin, Botella	Origen, RS	Origen, Cantidad	Acciones	
17096	-	12/09/2025	-	-	-	Zona Orlés	N	Producto proces.	Roasou 2025	Musco de uva	Timo	180000001025...	4640	DEPUAROSAD...	13	1,50	-	-	-	-	-	-	

Imagen 11. Detalle pestaña Entrada L1 y nuevo asiento Salida a L10 (+Manipulación).

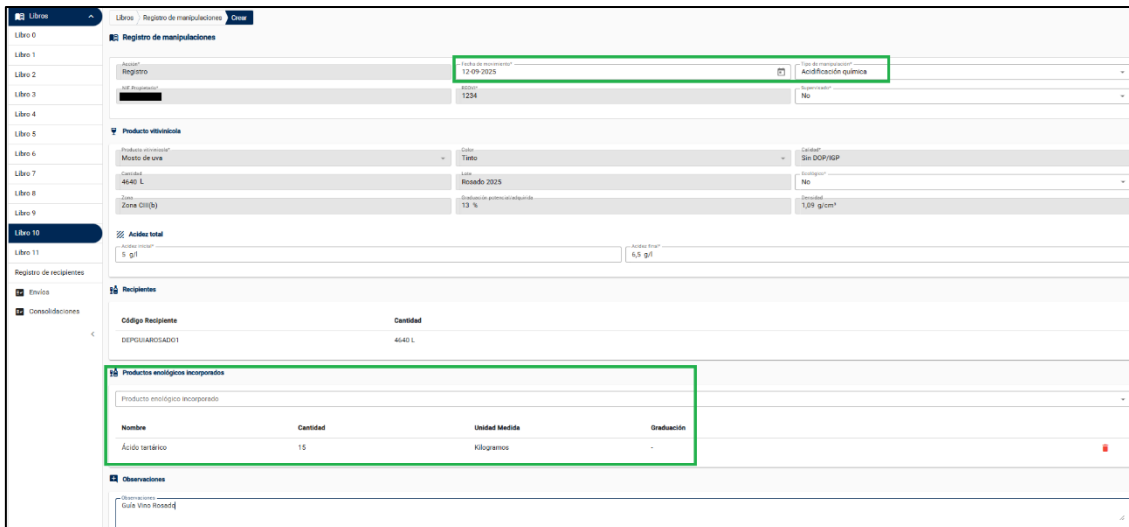


Imagen 12. Detalle del asiento de manipulación con el *Tipo de manipulación* seleccionada *Acidificación química*.

3. Fermentación del mosto. El siguiente paso será el de registrar el Inicio de la fermentación alcohólica en el L.10-Manipulaciones. Por tratarse de una Manipulación a nivel de Lote, no será necesario generar una salida para proceder con la manipulación, sino que desde la pestaña de Entradas se podrá generar la Manipulación a través de **Acciones** → **+ Manipulación** (Imagen 13). En la creación del asiento correspondiente se señalará en el desplegable *Tipo de manipulación* la correspondiente con el *Inicio de fermentación en ausencia de orujos* por tratarse de un vino rosado elaborado de la forma más convencional (Imagen 14). El registro del inicio de fermentación alcohólica es fundamental para poder realizar en los pasos posteriores la acción de *Descube* una vez haya concluido el proceso fermentativo. El inicio de fermentación es una manipulación llamada “informativa” a efectos de GELIBO, ya que únicamente sirve para indicar la fecha en que comenzó la fermentación de un lote de mosto.



Imagen 13. Detalle pestaña Entrada L1 y nuevo asiento Salida a L10 (+Manipulación).

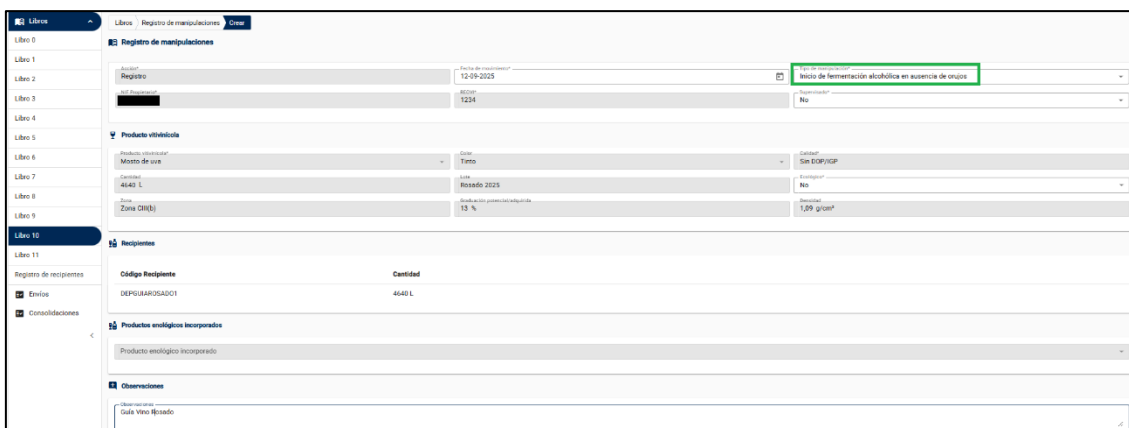


Imagen 14. Detalle del asiento de manipulación con el *Tipo de manipulación* seleccionada *Inicio de fermentación alcohólica en ausencia de orujos*.

5. Expedición de subproductos obtenidos. Si se regresa sobre el asiento inicial creado en la pestaña de *Entrada* del Libro de destino (anterior Imagen 11 o 13) eligiendo esta vez como producto de salida **orujos**, al tratarse de una elaboración por prensado directo con orujos agotados, una de las opciones viables del desplegable *Tipo de movimiento* será *N - Expedición de producto* (Imagen 18). Del mismo modo, se optaría por *Tipo de movimiento N - Expedición de producto* en el momento en el que se quisiera dar salida al subproducto **lías** generadas durante la elaboración del producto vitivinícola (Imagen 19).

Detalle de la interfaz de salida con el tipo de movimiento *N - Expedición de producto*. Se muestran los campos de movimiento, producto (Orujos), destinatario (España, Albacete) y el registro de recipientes (PATI, 1300 kg).

Imagen 18. L1- Detalle asiento de salida con *Tipo de movimiento N-Expedición de producto*.

Detalle de la interfaz de entrada con la elección del tipo de producto de salida: vino o lías. Se muestra una tabla de movimientos y un diálogo de selección de producto.

Fecha	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Cantidad	Recipientes	Lías Recipiente	Tipo Dabazón	Acciones
24/10/2025	Envaseamiento en botella	Prueba env botella espumo	Vino espumoso	Blanco	1125	BOTELLER/OPUEBA	-	Botella	
24/10/2025	Envaseamiento en barrica	Prueba env barrica espumo	Vino espumoso	Blanco	1125	BARRICA/OPUEBA	-	Depósito	
24/10/2025	Entrada de producto desde otra inst...	Prueba env espumoso	-	-	1125	DEPI	-	Depósito	
24/10/2025	Envaseamiento en barrica	Env barricas Prueba	-	-	1125	BARRICA/OPUEBA	-	-	
24/10/2025	Entrada de producto desde otra inst...	Prueba J-DIV BARR	-	-	1125	DEPI	-	-	
24/10/2025	Envaseamiento en botella	Prueba env bot vino	-	-	1125	BOTELLER/OPUEBA	-	-	
24/09/2025	Descube	Vino Rosado	-	-	4750	DEPI	DEPOSITOS LIAS	-	
10/09/2025	Productos procedentes del estujad...	Rosado	-	-	4750	ISOTERMIC03	-	-	
01/08/2025	Mixación carbónica	Prueba C y AB	-	-	1000	DEPI	-	-	
01/08/2025	Productos procedentes del estujad...	Prueba 1	Mosto de uva	Blanco	1000	DEPI	-	-	

Imagen 19. L1- Detalle asiento de salida con la elección del tipo de producto de salida: vino o lías.

6. **Edulcoración.** Si se desea realizar una edulcoración previa al embotellado se puede optar por la utilización de Mosto Concentrado Rectificado, mediante una manipulación de Salida/Entrada. Tal y como se muestra en el siguiente ejemplo, se adquiere MCR que entra al L1 o libro correspondiente a través del Tipo de movimiento A- Entrada de producto desde otra instalación, indicando en los campos obligatorios las características del producto vitivinícola (Imagen 20). Posteriormente se realizarán los movimientos de salida de ambos lotes (Imagen 21), indicando en el desplegable *Tipo de movimiento* la opción AS - A Manipulaciones (Imagen 22). Para llegar a la ventana en donde se genera la manipulación es necesario crear el movimiento **Acciones → + Manipulación** desde el asiento del lote principal (Imagen 20). Una vez en la ventana emergente del L10 habrá que indicar Edulcoración como *Tipo de manipulación*, rescatando el vino que se quiere incorporar al vino original del desplegable *Producto vitivinícola incorporado* (Imagen 21). Es importante que una vez realizada la manipulación se realice la entrada del nuevo lote creado de nuevo al Libro de graneles de origen correspondiente (en este caso, de nuevo al L1). Para ello, se deberá seleccionar desde el L10 **Acciones → + Asiento de Entrada** (Imagen 22), registrándose de esta manera el correspondiente asiento de entrada del nuevo lote generado, señalando en el *Tipo de movimiento* la opción AR - De Manipulaciones (Imagen 23).

The screenshot displays a software interface for wine management. The main window is titled 'Libro 1 Movimiento vino sin DOP/IGP' and shows a detailed entry record for 'Mosto de uva concentrado rectificado'. The record includes the following fields:

- Fecha de movimiento:** 10/09/2025
- Tipo de movimiento:** A- Entrada de producto desde otra instalación
- Documento de acompañamiento:** Albarin
- Espejador:** ESPAÑA, Albacete, 1111111111
- Registro de recipientes:** MCR, NIF tercero, Razón social tercero
- Producto vitivinícola:** Mosto de uva concentrado rectificado, Color, Mosto 63 Bv° Ros
- Capacidad:** 1000 L
- Alcohol:** No, Zona CIB(b), 50,12 %
- Densidad:** 1,33 g/cm³, 99999000000000000000000000000000, Tipo elaboración

The interface also shows a sidebar with 'Libro 0' through 'Libro 11' and a 'Recipientes' table at the bottom with columns for 'Recipiente' and 'Cantidad'.

Imagen 20. L1- Detalle asiento de entrada del Tipo de movimiento A- *Entrada de producto desde otra instalación* de producto vitivinícola Mosto de uva concentrado rectificado.

Buscar asiento
rosado

Entrada

Salida

Envío Exportar

Selección múltiple

Identificador	Nº asiento	Fecha	Acompaña... Referencia	Expedidor NIF	Expedidor Razón Social	Zona	Zonas Múltiples	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Producto IUS	Acciones
17136	-	24/09/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Descube	Rosado 2025	Vino	Rosado	130000014250...	+ Asiento de salida + Manipulación Editar Dar de baja
17096	-	10/09/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Productos proc...	Rosado 2025	Mosto de uva	Tm	9999900000000...	+ Asiento de salida + Manipulación Editar Dar de baja

Elementos por página 20

Buscar asiento
bx

Entrada

Salida

Envío Exportar

Selección múltiple

Identificador	Nº asiento	Fecha	Acompaña... Referencia	Expedidor NIF	Expedidor Razón Social	Zona	Zonas Múltiples	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Producto IUS	Acciones
17100	-	10/09/2025	MCR1	11111111H	MCR	Zona CIII(b)	N	Entrada de prod...	Mosto 63 Bx*	Mosto de uva co...		9999900000000...	+ Asiento de salida + Manipulación Editar Dar de baja

Elementos por página 20

Imagen 21. Detalle pestaña Entrada L1 y nuevo asiento Salida L1.

Libros Movimiento vino sin DOP/IGP Crear

Movimiento de vino sin DOP/IGP

Acción* Salida Fecha de movimiento* 25-09-2025 Tipo de movimiento* AS - A Manipulaciones

NIF Expedidor* [REDACTED] REQU* 1234

Producto vitivinícola

Producto vitivinícola* Vino Color* Rosado Calidad* Sin DOP/IGP

Cantidad* 4230 L Lote* Rosado 2025

Ecológico* No Zona Zona CIII(b) Zonas múltiples No

Graduación potencial/adquirida* 13 % Densidad

Otras menciones

Recipientes

Recipientes

Recipiente Cantidad

Libros Movimiento vino sin DOP/IGP Crear

Movimiento de vino sin DOP/IGP

Acción* Salida Fecha de movimiento* 25-09-2025 Tipo de movimiento* AS - A Manipulaciones

NIF Expedidor* [REDACTED] REQU* 1234

Producto vitivinícola

Producto vitivinícola* Mosto de uva concentrado rectificado Color* [REDACTED] Calidad* Sin DOP/IGP

Cantidad* 1 L Lote* Mosto 63 Bx*

Ecológico* No Zona Zona CIII(b) Zonas múltiples No

Graduación potencial/adquirida* 50,12 % Densidad* 1,33 g/cm³

Otras menciones

Recipientes

Recipientes

Imagen 22. L1- Detalle asientos de salida AS – A Manipulaciones.

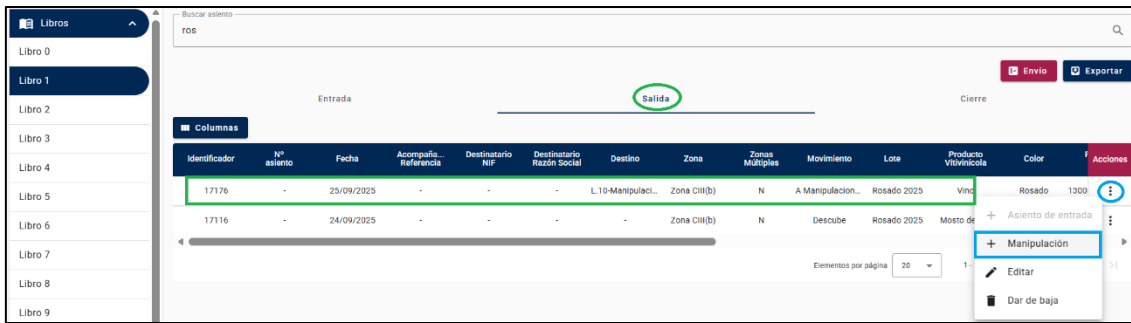


Imagen 23. Detalle pestaña Salida L1 y nuevo asiento Entrada L10 (+Manipulación).

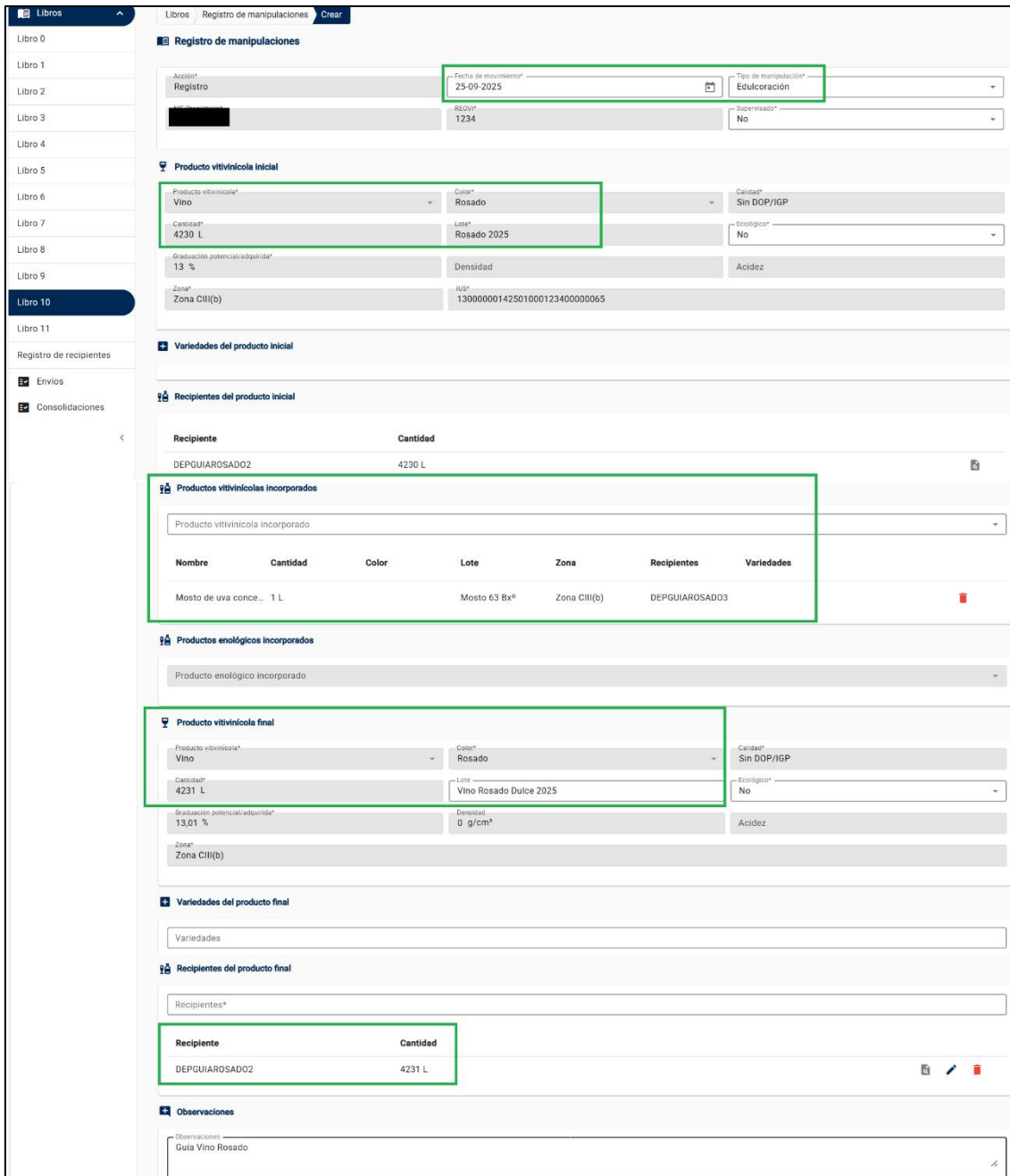


Imagen 24. L10- Detalle asiento de manipulación con el Tipo de manipulación seleccionada Edulcoración.

Identificador	Nº asiento	Fecha	Manipulación	Lote	Producto Vitivinícola Inicial	Color Inicial	Calidad Inicial	Ecológico Inicial	Producto IUS Inicial	Acciones
7686	66978	12/12/2025	Utilización de trozos ...	Vino Pruebas	Vino	Tinto	Sin DOP/IGP	S	-	⋮
9698	103881	05/12/2025	Mezcla	Vino Tinto Barrica 20...	Vino	Tinto	Con DOP	N	1300000014250401...	⋮
9798	-	01/10/2025	Adición de licor de e...	Vino Espumoso 2025...	Vino espumoso	Blanco	Sin DOP/IGP	N	1300000014250100...	⋮
9819	104379	01/10/2025	Adición de licor de e...	Vino Espumoso 2025...	Vino espumoso	Blanco	Sin DOP/IGP	N	1300000014250100...	⋮
10418	-	25/09/2025	Educloración	Rosado 2025	Vino	Rosado	Sin DOP/IGP	N	-	⋮
10378	-	12/09/2025	Inicio de fermentació...	Rosado 2025	Mosto de uva	Tinto	Sin DOP/IGP	N	-	⋮
10358	-	12/09/2025	Acidificación química	Rosado 2025	Mosto de uva	Tinto	Sin DOP/IGP	N	-	⋮
10100	108495	03/09/2025	Educloración	Aviso2	Vino	Blanco	Con IGP	S	-	⋮
10009	108436	03/09/2025	Utilización de resina	Aviso1	Vino	Blanco	Con IGP	N	-	⋮

Imagen 25. L10-Detalle del registro de manipulación *Educloración*.

Imagen 26. L1- Detalle asiento de entrada con el *Tipo de movimiento* seleccionado *AR - De Manipulaciones*.

- Embotellado.** Cuando se considere que el vino está terminado y listo para embotellar se procederá a realizar el envío de ese vino al Libro de embotellado correspondiente, en este caso al L.6-Embotellado-etiquetado vino sin IG. Para ello, se deberá realizar la salida del vino desde el último asiento creado (Imagen 27). En el asiento de salida, en el desplegable *Tipo de movimiento* habrá que seleccionar la opción *B - Movimiento a otro libro*, indicando posteriormente en el desplegable Libro destino la opción *L.6-Embotellado-etiquetado vino sin IG* (Imagen 28). Al igual que en ocasiones anteriores, a continuación, será necesario generar el asiento de entrada de este lote en el nuevo libro (Imagen 29). En el asiento a cumplimentar se deberá indicar el *Tipo de movimiento AD - Embotellado-etiquetado* y habrá que especificar el número de envases rellenados, la capacidad de los mismos y la marca comercial bajo la cual se etiquetan (Imagen 30). Dado que en la entrada del L6 el volumen se calcula automáticamente en función del número de envases y su capacidad unitaria, es importante que en la salida del libro de graneles se especifique la cantidad exacta que se va a embotellar para que sea coincidente y no se incurra en un error. La diferencia de volumen se podrá ajustar realizando la salida de dicho volumen desde el L1 (de la misma forma que se puede ver en la anterior Imagen 28) por medio del movimiento *AW - Ajuste a la cuenta de pérdidas* (Imágenes 31 y 32).

Identificador	Nº asiento	Fecha	Acompaña-Referencia	Expedidor NIF	Expedidor Razón Social	Zona	Zonas Múltiples	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Producto IUS	Acciones
17196	-	25/09/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	De Manipulacio...	Vino Rosado Dul...	Vino	Rosado	1300000014251...	+ Asiento de salida
17136	-	24/09/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Descubre	Rosado 2025	Vino	Rosado		+ Manipulación
17096	-	10/09/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Productos proce...	Rosado 2025	Mosto de uva	Tinto		Editar
													Dar de baja

Imagen 27. Detalle pestaña Entrada L1 y nuevo asiento Salida L1.

Movimiento de vino sin DOP/IGP

Acción: Salida | Fecha de movimiento: 01-11-2025 | Tipo de movimiento: B - Movimiento a otro libro

NIF Proprietario: [REDACTED] | RECVIN: 1234

Producto vitivinícola

Producto vitivinícola: Vino | Color: Rosado | Caldad: Sin DOP/IGP

Cantidad: 4230,75 L | Lote: Vino Rosado Dulce 2025

Ecología: No | Zona: Zona CIII(b) | Zonas múltiples: No

Graduación potencial/adquirida: 13,01 % | Densidad: [REDACTED]

Otras menciones: [REDACTED]

Recipientes

Recipiente	Cantidad
DEPGUIARGASADO2	4230,75 L

Destino

Libro destino: L.6-Embotellado-etiquetado vino sin IG

Observaciones

Observaciones: Guía Vino Rosado

Imagen 28. L1- Detalle asiento de salida con el Tipo de movimiento seleccionado B - Movimiento a otro libro.

Identificador	Nº asiento	Fecha	Acompaña-Referencia	Destinatario NIF	Destinatario Razón Social	Destino	Zona	Zonas Múltiples	Movimiento	Lote	Producto Vitivinícola	Color	Prod IUS	Acciones
17277	-	01/11/2025	-	-	-	L.6-Embotellado...	Zona CIII(b)	N	Movimiento a ot...	Vino Rosado Du...	Vino			+ Asiento de entrada
17176	-	25/09/2025	-	-	-	L.10-Manipulaci...	Zona CIII(b)	N	A Manipulacion...	Rosado 2025	Vino			+ Manipulación
17116	-	24/09/2025	-	-	-	Zona CIII(b)	N	Descubre	Rosado 2025	Mosto de uva				Editar
														Dar de baja

Imagen 29. Detalle pestaña Salida L1 y nuevo asiento Entrada a L6.

Libros | Libros | Embotellado sin DOP/IGP | Crear

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Libro 10

Libro 11

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Embotellado sin DOP/IGP

Acción* Entrada fecha de movimiento* 01-11-2025 Tipo de movimiento* AD - Embotellado-etiquetado

REVIS 1234

Embotellado por encargo

País* ESPAÑA Promoción* Albacete NIF* 11111111H

Razón social* Vino Rosado

Producto vitivinícola

Producto vitivinícola* Vino Color* Rosado Caudal* Sin DOP/IGP

Cantidad* (Automático) 4230,75 L Lot* Vino Rosado Dulce 2025

Ecológico* No Gradación potencial/adquirida 13,01 % NIS (automático)* 1300000014250100012340000067

Otras menciones

Número de botellas o envases

Número de botellas o envases* 5641 Capacidad unitaria* 0,75 L

Marca comercial

Marca comercial* Vino Rosado Dulce

Observaciones

Observaciones* Guía Vino Rosado

Imagen 30. L6- Detalle asiento de entrada con el Tipo de movimiento seleccionado AD - Embotellado-etiquetado.

Libros | Libros | Movimiento vino sin DOP/IGP | Crear

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Libro 10

Libro 11

Registro de recipientes

Envíos

Consolidaciones

Movimiento de vino sin DOP/IGP

Acción* Salida fecha de movimiento* 01-11-2025 Tipo de movimiento* AW - Ajuste a la cuenta de pérdidas

REVIS 1234

Producto vitivinícola

Producto vitivinícola* Vino Color* Rosado Caudal* Sin DOP/IGP

Cantidad* 0,25 L Lot* Vino Rosado Dulce 2025

Ecológico* No Zona CIB(b) Zona múltiples* No

Gradación potencial/adquirida* 13,01 % Densidad

Otras menciones

Recipientes

Recipiente	Cantidad
DEPGUAROBAD02	0,25 L

Imagen 31. L1- Detalle asiento de salida con el Tipo de movimiento seleccionado AW - Ajuste a la cuenta de pérdidas.

Libros | Libros | f059

Libro 0

Libro 1

Libro 2

Libro 3

Libro 4

Libro 5

Libro 6

Libro 7

Libro 8

Libro 9

Libro 10

Entrada **Salida** Cierre

Inicio Exportar

Columnas

Identificador	Nº asiento	Fecha	Acciones/Referencia	Destinatario IGP	Destinatario Precio Social	Destino	Zona	Zona Múltiple	Movimiento	Lot	Producto, Movimiento	Color	Producto IGP	Cantidad	Recipientes	Gradación	Densidad	Linea IGP	Acciones
17277	-	01/11/2025	-	-	-	L 6-Embotellado...	Zona CIB(b)	N	Movimiento a ot...	Vino Rosado Du...	Vino Rosado	13000001425...	4230,75	DEPGUAROSA...	13,01	-	-	-	-
17198	-	01/11/2025	-	-	-	-	Zona CIB(b)	N	Ajuste a la cuenta de pérdidas	Vino Rosado Du...	Vino Rosado	13000001425...	0,25	DEPGUAROSA...	13,01	-	-	-	-
17176	-	28/09/2025	-	-	-	L 10-Manipulaci...	Zona CIB(b)	N	A Manipulacion...	Rosado 2025	Vino Rosado	13000001425...	4230	DEPGUAROSA...	13	-	-	-	-
17116	-	24/09/2025	-	-	-	-	Zona CIB(b)	N	Descube	Rosado 2025	Mosto de uva	13000001425...	4640	DEPGUAROSA...	13	1,09	-	-	-

Elementos por página 20 1-4 de 4

Imagen 32. Detalle pestaña Salida L1.

8. Expedición del vino embotellado. Desde el recién creado asiento en el L6 se podrá realizar la expedición del vino elaborado en los pasos anteriores (Imagen 33). En el asiento a generar habrá que indicar la información relativa al Documento de acompañamiento (Clase y Referencia), datos respecto al destinatario del vino a expedir (País, Provincia, NIF y Razón social), el número de botellas que se expiden y la marca comercial con la que sale el vino (Imagen 34), dado por finalizado, de esta forma, el proceso de elaboración de Vino Rosado.

Identificador	Nº asiento	Fecha	Acompaña... referencia	Expedidor NIF	Expedidor Razón Social	Movimiento	Lote	Producto vitivinícola	Color	Cantidad	Número Envases	Capacidad (litros)	Graduación	Acciones
4096		01/11/2025		11111111H	Vino Rosado	Embotellado etiquetado	Vino Rosado Dulce 2025	Vino	Rosado	4230,75	841	0,75	13,01	ASIENTO DE SALIDA Editar Dar de baja

Imagen 33. Detalle pestaña Entrada L6 y nuevo asiento Salida L6.

Embotellado sin DOP/IGP

Asiento: Salida Fecha de movimiento: 25-11-2025 Tipo de movimiento: N - Expedición de producto

NIF Expedidor: [REDACTED] Razon Social: 1234

Documento de acompañamiento

Clase: Documentos EMCS con ARC Referencia: 1234

Destinatario

País: ESPAÑA Provincia: Duasabara

NIF: 11111111H Razón social: VINO ROSADO

Producto vitivinícola

Producto vitivinícola: Vino Color: Rosado Lote: VINO ROSADO DULCE 2025

Cantidad (Automática): 4230,75 L Grado alcohólico: No Graduación promedio estándar: 13,01 %

Otras menciones:

Número de botellas o envases

Número de botellas o envases: 841 Capacidad litros: 0,75 L

Marca comercial

Marca comercial: VINO ROSADO DULCE

Observaciones

Observaciones: Guia VINO ROSADO

Imagen 34. L6- Detalle asiento de entrada con el *Tipo de movimiento* seleccionado *N - Expedición de producto*.