

531

# Explotación de Vino a Granel y Embotellado

POR LA SOCIEDAD COLECTIVA

# SANCHEZ Y C.<sup>ía</sup>

# TESIS

(Memoria)

*José Rodríguez Brito*

Año 1958

2  
5

2

EXPLORACION DE VINO A GRANEL Y EMBOTELLADO POR LA  
SOCIEDAD COLECTIVA "SANCHEZ Y COMPAÑIA".

*Operación o Revisada grado Profesional  
Calificación obtenida. - aprobada  
Las Palmas 11 junio 1958  
del Secretario*



T E S I S  
(Memoria)

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA  
LAS PALMAS DE G. CANARIA  
N.º Documento 283895  
N.º Copia 729507



JOSE RODRIGUEZ BRITO

AÑO 1.958

## INTRODUCCION

Es cosa muy importante que todo comerciante al fundar un negocio ó la explotación de un producto, ha de preveer el beneficio ó riesgo que la inversión de su capital pueda proporcionarle. Asimismo ha de tener un concepto definido acerca de la oportunidad que se le presenta el realizar un buen negocio. No se le escatimará la ocasión que se le presenta en el mercado al observar que algún artículo ó producto es inferior en cantidad a la demanda del público, que ciertos establecimientos no dan abasto a la clientela ó están realizando pingües beneficios, ó el presentar un producto en el mercado, por otro sistema de venta distinto al que en realidad existe, facilita el desarrollo de un buen negocio.

Si bien podemos decir que el mayor ó menor progreso de un negocio depende del caracter y capacidad de la persona que está al frente del mismo, teniendo en cuenta calidad y condiciones del producto, para su mejor aceptación en el mercado, como es el caso del vino a granel en mejores condiciones que el embotellado, ya que aquel es de precio más asequible al consumidor, mientras que el otro resulta más caro y por lo general está adulterado; que de no conocerlo el consumidor habrá de hacer una publicidad.

*J. B. S.*  
*J. B. S.*

LA VID.-

Antes de entrar en la parte manufacturera del vino, vamos hacer un pequeño estudio de la vid, su cultivo y localización geográfica.

La vid común es un arbusto leñoso que crece espontáneamente en los países mediterráneos. Se la encuentra en casi todo el territorio peninsular e insular en infinidad de variedades. Se extiende por las comarcas meridionales de la Península, hasta alturas superiores a 1.000 metros, y no se da en las comarcas más húmedas y sombrías del Norte de España.

El clima más templado y la mayor diafanidad de la atmósfera determina mayor dulzura y grado alcohólico de la uva. Así es importante la dulce uva moscatel, gorda y blanca de Jerez y su Campiña, de Málaga, Madrid, etc.

En el siglo pasado la extensión dedicada al cultivo de la vid era bastante superior a lo que es hoy. La invasión de la filoxera y otras plagas destruyeron muchos viñedos, cuya reconstrucción se ha ido logrando gracias a la plantación de cepas americanas, inmunes a la filoxera, a las que se injertan vides locales. En los últimos años ha vuelto a retroceder algo la extensión total de los viñedos. En 1947, la superficie del viñedo español era de 1.527.400 Ha, de la que 133.100 eran plantaciones jóvenes. Solamente 16 provincias escaparon a esta última disminución y habían aumentado las superficies de viñedos.

Por reciente disposición oficial se limita, en lo sucesivo, la plantación de nuevos viñedos, por juzgar que la plantación de vid existente en España es suficiente para satisfacer nuestras necesidades, tanto interiores, como del comercio exterior, y para evitar que tierras de buenas condiciones para los cultivos cerealistas, de los que España es deficitaria, puedan verse invadidas por la viña, ante la buena coyuntura de precios del vino, además porque su cultivo es sencillo, y

económico porque no precisa de esa gran cantidad de abono, ni de riegos frecuentes, porque los viñedos generalmente recibe el agua de las lluvias de inviernos, resultando así el problema que en muchos países origina la escasez de agua, en este cultivo es totalmente sencillo.

Localización Geográfica.- La vid está desigualmente repartida por el mundo, correspondiendo a España el 3<sup>er</sup> lugar en la producción del vino con 20 millones de Hl, aproximadamente.

Primeramente vamos a describir esquemáticamente las regiones vitícolas de España.

	Región de la Meseta
	Región del Ebro
	Región Catalana
Vinos españoles	Región Andaluza
	Región Levantina
	Región del Noroeste y
	Vizcaya

La calidad y marcas de los vinos de estas regiones son de gran fama en el mundo entero, a los que tantos se han imitados y falsificados en el mercado sin llegar nunca a la pureza de los mismos, y por la gran importancias que estos vinos tienen en el comercio, exigen que se tenga un conocimiento exacto de los lugares de producción.

#### REGION DE LA MESETA

	Valdepeñas
Ciudad Real	Manzanares
	Montiel
	Yepes
Toledo	y
	Mentridas
Manchega	Argandan
Madrid	Chinchin y
	Colmenar de Oreja
Cáceres: N	Montánchez y Trujillo

Leonesa .Zamora: Tierra del vino: Toro y Benavente  
 .Valladolid: Navas del Rey y Rueda  
 .Burgos: Aranda del Duero

REGION DEL EBRO.-

Rioja: Logroño: Haro y Calahorra

Navarra: Tudela y Corella.

Aragón Zaragoza: .Campo de Cariñena, Morata del Jalón,  
 .Calatayud.

Huesca: .Lamaja, Barbastro y Cruñen

REGION CATALANA.-

(Valle del Ebro - Ampurdan)

.Comarcas del Vallés y Panadés (Villa-  
 Barcelona .franca del Panadés)

.Alella y Sitges.

Tarragona .Priorato, Valss, Coma del Barberar

REGION ANDALUZA.-

Cádiz: .Jerez, Puerto de Santa María, San Lucar de  
 .Barrameda y Chiclana.

Cordoba: .Montilla, Aguilar del Campo  
 .Moríles y Rute

Málaga: Málaga y Velez Málaga

Sevilla: Cazalla

Huelva: Condado de Niebla

REGION LEVANTINA.-

Castellón: Vineroz, Peñíscola, Segorbe, Benicarló

Alicante: Monorar, Elda y Villena.

REGION DEL NOROESTE.-

Valle del Miño: Orense, Comarca de Rivero (Rivadabia)

Valle del Sil: Villafranca del Bierzo (León)

Valle del Ulla: (Pontevedra y Coruña)

Pontevedra: Cambados

Vizcaya: Chacolí

LA MANCHA.-

Entre las provincias que han aumentado la superficie de

viñedo figura Ciudad Real, en primer lugar, le seguía Barcelona. Existen unas 480.000 Ha, de terreno dedicado al -- cultivo de la vid, la mayor parte en la Mancha, superfi--- cios de estepas y cereales que han sido dedicados a la vid. En el borde del Campo de Montiel y al Sur del de San Juan, alrededor de los grandes pueblos manchegos de Tomelloso, - Secuélamo, Alcázar de San Juan, Valdepeñas y Manzanares, se extienden viñedos inmensos, imposible delimitar con la vista. El vino más importante es el de Valdepeñas, el cen- tro vinícola más importante por la cantidad que exporta. - En la provincia de Toledo, al Norte del Tajo, se extiende una gran zona de viñedos. Con 2.780.000 Hl. fué la provin- cia mayor productora de mosto de España en 1947, al Sur de Madrid se extienden ricos y grandes viñedos.

Antes de aparecer la invasión de la filoxera, la re- gión que poseía mayores viñedos era Cataluña, aunque una - parte de esos viñedos han llegado a reconstruirse, se nota una dñsminución en los últimos años. El cultivo de la vid tiene lugar en esta región desde toda la zona del litoral, desde el Ampurdán hasta la ribera del Ebro, y en los va--- lles desde la Selva hasta el Panadés. Existe el tipismo -- que ofrece muchos de sus paisajes con el cultivo de la vid, almendros, cereales, todo mezclado.

El vino catalán es de alta graduación, oscilando en- tre 13° y 18°, lo que le hace apto para la licorización y para vinos generosos. Sus còmarcas viticolas más importan- tes son las del Panadés, campos de Tarragona y Priorato, - el vino blanco de Alella, son también muy famosos.

La mayor extensión de viñedo en Cataluña corresponde a la provincia de Tarragona (96.146 Ha.) seguida de Barce- lona y Gerona, las viticolas de las cuatro provincias reu- nidas produjeron en 1947 una octava parte del mosto de Es- paña en 1947.

En La Rioja encontramos el vino de mesa más fino - tintos y claretes. La Rioja Baja produce vinos de alta graduación, que disminuye hacia la Rioja Alta. La producción de mosto de La Rioja en 1947 fué de 694.000 Hl. Por Castilla la Vieja y León se extienden grandes viñedos, sobre todo al Sur del río Duero la faja de viñedos que da fama a la Tierra del Vino en la provincia de Zamora. También es digna de mención la Cuenca del Miño, que con las fértiles tierras del Bierzo y el Valle del Sil forman una región vinícola muy importante que siguiendo la Cuenca del Miño asoma al Atlántico.

Hemos de considerar que los vinos de Galicia no tiene ese mayor grado alcohólico, pero su característica acidez los hace muy agradables al paladar. En esta región corresponde a la provincia de Orense la mayor extensión de viñedos seguida de Pontevedra y Lugo.

#### ANDALUCIA.-

Andalucía es la tierra del vino generoso, por excelencia, por la condición de su clima, y sus suelos ideales hace que sea la verdadera tierra del vino, vinos famosos en el mundo entero. La Compañía cordobesa, con Montilla, Aguilar, la comarca riquísima del Condado en Huelva, casi toda la provincia de Málaga, la zona sevillana de la sierra, con Cazalla, y el campo jerezano, con Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Puerto de Santa María, son productores de vinos exquisitos.

El cuidado que se pone en los cultivos de la vid hace que se obtengan unos vinos de calidad insuperables como son: el Jerez, Amontillado, Málaga, de gustos muy exquisitos, asimismo la célebre manzanilla, tan característica en la región andaluza. Las bodegas son extremadamente limpias, y acogedoras, en sus depositos, botas o pipas se conservan soleras de cientos de años. Las casas jerezanas son muy potentes comercialmente y extienden sus negocios por todo el mundo.

Una vez estudiada lo más importante de la producción vitícola española que por su interés comercial merece destacarse, vamos a hacerlo ahora con los demás países, y de estos -- los más importantes. En primer lugar tenemos a Francia, la -- cual sigue ocupando el primer puesto del mundo tanto en cantidad como en calidad, con unos 44 millones de Hl. (62'5 millo-- nes de Hl.) de producción media en el cuatrienio de (1934-38).

La cuenca del Loire produce una décima parte del total.

Las zonas a orillas del Mediterráneo producen casi la -- mitad del vino francés.

En el Nordeste, con terrenos calcareos y abrigados de -- los vientos húmedos del Oeste, cobijan ricos viñedos. Entre -- las variedades más importantes se crían allí los "Champagnes" más famosos del mundo.

Después de Francia, la nación mayor productora de vino del mundo es Italia, con unos 30 millones de Hl, la cual no -- ha bajado nunca en los últimos 20 años.

El clima de Italia reúne las mejores condiciones para -- el cultivo de la vid. Desde los tiempos históricos se cultiva este arbusto, se producen muchas variedades de vino: Marsala, de Sicilia, Orvieto y Chianti, en Toscana. Las calidades italianas se han ido perfeccionando y compiten con los más afamados del mundo.

También merece mencionarse Portugal, que ocupa el quin-- to lugar del mundo, con sus muy famosos vinos de Oporto.

ELABORACION DEL VINO..- El zumo extraído de las uvas toma el -- nombre de mosto. La extracción se verifica por dislaceración de los tejidos de la pulpa carnososa de las uvas, ya extrujando el fruto con los pies desnudos o calzados con zapatos de es-- partos, ya por medio mecánicos (pisadoras de rodillos, máqui-- nas estrujadoras, prensas, centrifugadoras, etc.) evitando -- siempre el no triturar la semilla.

El rendimiento de mosto es muy variable, no pudiéndose precisar con exactitud, pero si puede calcularse aproximada--

mente que 100 kilogramos de uvas dan de 60 a 70 litros de mosto y 30 a 35 kilogramos de orujo no exprimido.

El zumo, con los restos de la piel, hollejos, pipas y los pedúnculos o escobajos, pasa a los recipientes de fermentación, donde se va a verificar la transformación del mosto en vino.

El mosto en este momento está formado por un líquido de densidad superior a la del agua -1'08 a 1'10- conteniendo diversas sustancias de la uva, más los agentes de la vinificación, que se hallan sobre la piel y los pedúnculos.

Los componentes del mosto son:

agua. . . . .	.70 a 86	por 100
glucosa y levulosa. . . . .	.16 a 36	" "
materias albuminoideas. . . . .	.0'5" 1'00"	" "
crémor tártaro, málico, tácnico, sales minerales, sulfatos, fosfatos etc.. . . . .	1 a 3	" "

#### FERMENTACION TUMULTUOSA.-

En los locales de temperaturas invariables superiores a 17°, y preferibles entre 25° y 30° como óptima, rápidamente se inician el desdoblamiento de los azúcares, dando comienzo la fermentación tumultuosa. Esta se manifiesta por la formación de grandes burbujas, que forman espumas en la superficie, con aumento de temperatura y ruido semejante a la ebullición, por lo que se dice que el mosto cuece o hierve.

Al mismo tiempo, las materias sólidas en suspensión, por el gas carbónico, suben a la superficie formando el "sombbrero". Al cabo de seis u ocho días, la actividad fermentativa disminuye, el líquido se ha hecho menos denso y el sombrero desciende al fondo del recipiente; decreciendo asimismo las burbujas y la temperatura.

En el seno del líquido se han producido transformaciones muy importantes, entre las cuales las más importantes son el alcohol y anhídrido carbónico, así como pequeñas cantidades de glicerina y ácido sucrico, iniciándose seguidamente

otras fermentaciones que dan lugar a ligerísimas cantidades de ácido acético y otros ácidos orgánicos, alcoholes, distintos a los vinícolas, éteres, etc.

Con la sedimentación del sombredo en el fondo de la vasija, en las demás sustancias albuminoides, gomosas, etc, se origina la transformación del líquido, formando las heces del vino u orujos. En el líquido la aspereza y viscosidad han desaparecido: el vino que se ha formado es limpio, fluido y sabor dulce - de oque se ha cambiado en el gusto alcohólico propio de las bebidas fermentadas.

FERMENTACION LENTA.- Cuando la fermentación tumultuosa ha terminado el vino se transvasa a barricas ó pipas de madera de gran tamaño de 16 a 320 Hl, o más. Las heces u orujos se prensan una ó dos veces y vino que retenían se adiciona al primero, llamado de yema.

En los recipientes adecuados que impiden la entrada de - aire, pero no así la salida del anhídrido carbónico, y en un lugar apropiado de temperatura de unos 15°, sigue la fermentación de los azúcares y el desarrollo de los aromas característicos - por una serie de reacciones, entre la acción de los ácidos sobre el alcohol para formar éteres, la acídés sigue disminuyendo, y ciertas sustancias en suspensión, como levadura, gérmenes, -- tartratos, etc, se sedimenta y formando las llamadas Heces, de las que se separa el vino por medio de trasiegos.

Una vez terminada la fermentación lenta, el vino resultante previa clasificación y conservación puede lanzarse al mercado (vino nuevo), ó bien someterse a la fase de crianza ó maduración.

#### CONSERVACION CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE LOS VINOS.-

Al llegar la primavera se verifica un nuevo trasvasamiento -trasiego- del líquido claro, en presencia del aire, a nuevos toneles bien limpios y desinfectados, para separarlos de -- las heces (madre del vino), que con el tiempo comunicarían al - vino sabor desagradable. El vino trasegado a estos nuevos enva-

ses continua sus reacciones de clasificación y exaltación de -- aromas , característico del vino viejo.

#### OPERACIONES ESPECIALES.-

No siempre es preciso someter los vinos a clasificación distintas de las señaladas para separarlos de las materias que los enturbian e impurifican, pero a veces se filtran a través - de materias inertes, como tierra de diatomáceas, amianto, etc. También se emplean los clasificantes orgánicos ó filtros movibles, como gelatina, clara de huevo y otros; para separar las particu las sólidas.

PASTERIZACION.- Consiste en someter a los vinos, fuera del contacto del aire, a temperaturas comprendidas entre 55° y 80° durante uno ó dos minutos para destruir todos los microorganismos sin aniquilar las diastasas, que originan las lentas modificaciones de los vinos hechos. El calentamiento va seguido de un rápido enfriamiento, para evitar las temperaturas óptimas -30° a 40° al desarrollo de las bacterias.

La pasterización tiene gran importancia en los vinos embotellados que han de sufrir largos transportes, para asegurar su mejor conservación.

ENCABEZADO.- Consiste en la adición de alcohol purísimo de vino como medio de conservación y mejora. El encabezado lo practicamos para los vinos que han de ser transportado a regiones de -- condiciones climáticas distintas de las del país de origen, para evitar nueva y posible fermentación, y para mejorar su condición de sabor.

PROPIEDADES.- El vino es un líquido espirituoso y limpio, de color que varía, según los tipos, del amarillento claro o dorado (vinos blancos) al rojo más ó menos intenso (vinos tintos). El olor es francamente aromático y sobre todo en los ricos vinos añejos. El sabor es muy variable: desde el gusto un poco áspero y astringente de ciertos vinos de mesas muy estimados (Rioja, - Burdeos) al dulce de los "vinos generosos dulces" (Málaga, Oporto), o al fuerte, alcohólico y perfumado de los vinos secos de

Jerez.

COMPOSICION.- La composición de los vinos es muy compleja, debido a sus distintas calidades, cultivo, terreno, condiciones climáticas, etc.

El agua 75 a 92 por 100 y el alcohol de un 8 a un 16 por 100 constituyen la mayor parte del vino, otras sustancias, muy numerosas, se hallan en proporciones mínimas de 1,5 a un 4 por 100, y son sin embargo, las que dan color, olor, sabor y carácter propio a las distintas clases de vinos.

Los alcoholes están representados en su mayor parte por alcohol etílico ó de vino. Los ácidos orgánicos son entre otros: el acético, tártrico, málico. Existen además aldehidos, materias colorantes, mucílagos, azúcares y otros muchos principios que complican tan varia constitución.

VARIETADES COMERCIALES.-

Para mejor estudio de los vinos, los reuniremos en tres grupos.

- 1º Vinos de pasto o mesa: Tintos ó blancos
- 2º Vinos generosos o finos: Secos o dulces
- 3º Vinos espumosos.

Y ya hecha esta pequeña clasificación, vamos hacer un pequeño estudio de cada grupo, exponiendo la más importante y lo más característico de cada uno de ellos. Conocimientos de los cuales ningún comerciante debe dejar de conocer.

1º) Vinos de pasto o mesa.- son vinos ligeros, legeramente ácidos y astringentes, aromáticos, con una proporción de alcohol que se halla comprendida entre 8 y 12 por 100, se dividen en tintos y blancos.

Entre los vinos tintos se clasifican los de color rojo claro (claretes) u oscuro (tintos de Aragón, muy ricos en materias colorantes y extractivas, Valdepeñas, Priorato, Toro, Montánchez, etc.). Los vinos blancos, claros amarillentos ó dorados, poco ácidos, resultan de la fermentación del mosto fuera del -- contacto del escobajo.

VINOS GENEROSOS O FINOS.- Corresponden a este grupo algunos de los más famosos vinos españoles. Son vinos muy alcohólicos, procedentes de uvas muy ricas en azúcar. Estos vinos son de un gusto exquisito, por lo común, no salen al mercado sino cuando son añejos (añejos o viejos se aplica a los vinos que tienen más de cuatro años). Este vino proceden de una elaboración y conservación muy esmerada.

Se dividen en secos y dulces:

Los vinos generosos secos son muy flúidos, por su escasa proporción de azúcar y otras materias extractivas, limpios, --- transparentes, con sabor vinoso fino y delicado, pero fuerte y característico para cada clase. Gozan de gran aceptación los vinos de Jerez, universalmente conocidos, y de Málaga, Manzanilla, muy flúido y menos alcohólico que los anteriores, Montilla, --- amontillado, etc.

Los vinos generosos dulces llámense también vinos de licor, y se caracterizan por contener azúcar en cierta proporción, después de terminada la fermentación, además son vinos muy alcohólicos, de sabor dulce y poco flúido. Son muy estimados los vinos de Málaga y Jerez dulces, moscatel (Alicante), Cariñena y otros.

VINOS ESPUMOSOS.- Su caracter más importante es el de contener ácido carbónico en disolución, que forma espuma en la superficie del líquido al desprenderse y les comunica un saborcillo picante muy agradable. Tienen gran estimación como vinos de postres (vinos de Champagne, los más famosos).

DEFECTOS Y ALTERACIONES DE LOS VINOS.-

En todos los vinos son muy numerosos los defectos y alteraciones, como son el sabor al barril ó a corambre, el enturbamiento (casses), materias colorantes. Las enfermedades del vino son todas de origen parasitario, como las flores del vino, picado o avinagrado, vinos sueltos ó torcidos (varios microbios), - vinos grasos ó grasas de los vinos, etc.

ADULTERACIONES.- Son muy frecuentes, pero las más importantes -



son la adición de agua, materias colorantes y alcohol, para restituir la proporción perdida de los dos últimos elementos. La incorporación de azúcar, ácido salicílico, sulfitos, etc..etc, es fraudulenta, como toda manipulación que tenga por objeto modificar el estado natural de los vinos.

PRODUCCION.- La producción total de los vinos en el mundo se - calcula en unos 200 millones de hectolitros; como media, a la que contribuyen, en primer lugar Francia (30 por 100), Italia (20 por 100) y España (10 por 100) y otros países de menos importancia en la producción vitícola.

En España en producción vinícola es de unos 20 millones de Hl; esta cantidad es más o menos aproximada, más bien aproximadión por exceso, porque si nos vamos a los últimos datos estadísticos de la producción de vino en España, observaremos que en 1.954 la producción de vino alcanzó una cifra de 17.398.000 Hl, mientras que en 1.955 fué de 16.828.000, por tanto existe - una diferencia de unos 570.000 hectolitros, lo cual nos indica la variabilidad de la producción vitícola en España.

P L A N                    C O N T A B L E  
=====

La sociedad Colectiva "Sánchez y Cía." se constituye con un capital de 600.000 ptas., aportado por los socios Don Juan Sánchez y Don Luis Valera únicos componentes de la misma

INVENTARIO de los bienes del Sr. Valera.

<u>A C T I V O</u>			
1	CAJA . . . . .		7.397 50
2	BANCO HISPANO AMERICANO . . . . .		21.739 40
3	VINOS . . . . .		84.279 10
4	VIÑAS . . . . .		120.000 --
5	MOBILIARIO . . . . .		6.300 --
6	ENVASES . . . . .		15.260 --
7	CUBAS . . . . .		33.000 --
8	LABORATORIO . . . . .		2.500 --
9	CLIENTES . . . . .		24.905 --
10	EFFECTOS A COBRAR . . . . .		13.780 --
11	CAMIONES . . . . .		90.730 --
12	UTILES VARIOS . . . . .		12.300 --
	Suma del Activo . .		432.191 --
<u>P A S I V O</u>			
1	EFFECTOS A PAGAR . . . . .		23.781 40
2	PROVEEDORES . . . . .		42.792 60
3	CAPITAL . . . . .		365.617 --
	Suma del Pasivo . .		432.191 --

INVENTARIO de los bienes del Sr. Sánchez.

A C T I V O

1	INMUEBLES BODEGA . . . . .	92.000	--
2	CUBAS . . . . .	22.000	--
3	ENVASES . . . . .	13.535	--
4	MOBILIARIO . . . . .	9.300	--
5	VINOS . . . . .	54.600	--
6	BANCO ESPAÑOL DE CREDITO . . . . .	14.900	--
7	BANCO CENTRAL . . . . .	23.597	--
8	CAJA . . . . .	2.300	25
9	CLIENTES . . . . .	5.253	75
10	VINAGRE . . . . .	180	--
	Suma del Activo . .	237.666	--

P A S I V O

1	EFFECTOS A PAGAR . . . . .	6.574	25
2	PROVEEDORES . . . . .	3.275	75
3	CAPITAL . . . . .	227.816	--
	Suma del Pasivo . .	237.666	--

INVENTARIO general n° 1 que presenta la Sociedad "Sánchez y Cía." al dar principio a sus operaciones mercantiles.

A C T I V O

1	CAJA Existencia s/ arqueo	9.697	75
2	BANCO ESPAÑOL DE CREDITO Saldo de c/c a n/f	14.900	--
3	BANCO CENTRAL Saldo de c/c a n/f	23.597	--
4	BANCO HISPANO AMERICANO Saldo de c/c a n/f	21.739	40
5	VINOS Existencias en almacén	138.879	10
6	VINAGRES Existencias en almacén	180	--
7	EFFECTOS A COBRAR Las existencias en cartera	13.780	--
8	CLIENTES Saldo a n/f	30.158	75
9	CUBAS Por las existencias	55.000	--
10	ENVASES Por las existencias	28.795	--
11	CAMIONES Por los existentes	90.730	--
12	LABORATORIO Existencias en el mismo	2.500	--
13	UTENSILIOS VARIOS Por varias existencias	12.300	--
14	MOBILIARIO Existencias s/ hoja detalle	15.600	--
15	INMUEBLE BODEGA Valor del mismo	92.000	--
16	VIÑAS La de n/ propiedad	120.000	--
17	JUAN SANCHEZ, S/C APORTACION Cantidad que falta aportar	22.184	--
	<u>Suma del Activo</u>	<u>692.041</u>	<u>--</u>

P A S I V O

1	EFFECTOS A PAGAR	30.355	65
2	PROVEEDORES	46.068	35
3	LUIS VALERA, S/C PARTICULAR	15.617	--
4	CAPITAL	600.000	--
	<u>Suma del Pasivo</u>	<u>692.041</u>	<u>--</u>

D I A R I O

En Las Palmas (Telde), al dar comienzo a sus operaciones mercantiles la Sociedad "Sánchez y Cía" en el 1º de Enero de 1.957.-

1 ----- Enero 1 -----

9.697,75	1)	CAJA		
14.900	3)	BANCO ESPAÑOL DE CREDITO		
23.597	4)	BANCO CENTRAL		
21.739,40	5)	BANCO HISPANO AMERICANO		
138.879,10	2)	VINOS		
180	6)	VINAGRES		
13.780	7)	EFFECTOS A COBRAR		
30.158,75	8)	CLIENTES		
55.000	9)	CUBAS		
28.795	10)	ENVASES		
90.730	11)	CAMIONES		
2.500	12)	LABORATORIO		
12.300	13)	UTENSILIOS VARIOS		
15.600	14)	MOBILIARIO		
92.000	15)	INMUEBLE BODEGA		
120.000	16)	VIÑA		
22.184	17)	J. SANCHEZ, S/C APORTACION		
	a	EFFECTOS A PAGAR (18	30.355,65	
	a	PROVEEDORES (19	46.068,35	
	a	LUIS VALERA, S/C PART. (20	15.617	
	a	CAPITAL (21	600.000	

2 ----- Enero 5 -----

9.550	8)	CLIENTES		
		Julio Paul, de Madrid, n/fra, a 30 d/.		
		nº 25.		
	a	VINOS ( 2	8.725	
		Los detallados en factura nº 25.		
	a	EXPTCION. CAMIONES (22	825	
		Transporte de n/ camión por s/cta.		

3 ----- d. d. -----

111	23)	GASTOS GLES. a	CAJA (1	111
		Por varios gastos		

4 ----- Enero 7 -----

726	22)	EXPLORACION CAMIONES		
		Factura reparación camiones		
275	14)	MOBILIARIO		

702.703,00

Suma y sigue

701.702,00

702.703,00		Suma anterior		701.702,00
	4	----- Enero 7 -----		
		Compra de una mesa para la oficina.		
		a	CAJA ( 1	1.001
		Por los pagos precedentes.		
	5	----- día 9 -----		
29.864		3) BANCO ESPAÑOL DE CREDITO		
		a	CLIENTES ( 8	29.864
		Neg. condicional de n/giro n <sup>o</sup> s 37 a 39		
		E. Martinez de Jerez	9.327,85	
		L. Marrero de Sevilla	13.210,25	
	6	----- día 12 -----		
7.200		2) VINOS	a	PROVEEDORES (19
		Los detallados en la fra. n/n <sup>o</sup> .		7.200
	7	----- d. d. -----		
1.000		1) CAJA	a	TIENDA (24
		Retirado de la caja de la tienda		1.000
	8	----- d. d. -----		
11.100		8) CLIENTES		
		L. Marrero de Sevilla, n/fra.		
		a	VINOS ( 2	8.200
		Los detallados en n/fra. n <sup>o</sup>		
		a	EMBOTELLADO (25	2.525
		Málaga 500 botellas a 5,80 pesetas.		
		a	USOS Y CONSUMOS (26	375
		Por impuesto del embotellado		
	9	----- día 29 -----		
10.619		19) PROVEEDORES		
		A. Rocamora, s/L a la vista.		
600		22) EXPLOTACION CAMIONES		
		a	CAJA ( 1	11.219
		Pagos verificados hoy.		
	10	----- Febrero 2 -----		
23.500		8) CLIENTES		
		Ricardo Madrid, n/fra. n <sup>o</sup>		
		a	VINOS ( 2	23.370
		Los detallados en n/fra. n <sup>o</sup>		
		a	EXPLOT <sup>o</sup> N. CAMIONES (22	130
		Importe del transporte n/camión por n/cta.		
	11	----- Febrero 5 -----		
9.250		2) VINOS		
		Los detallados en n/fra.		
<u>795.836,00</u>		Suma y sigue		<u>786.586,00</u>

795.836,00		Suma anterior		786.586,00
11	-----	Febrero 5	-----	
		a	PROVEEDORES (19	8.800
		González Byass. de Jerez.		
		a	EXPLOT <sup>o</sup> N CAMIONES (22	450
		Asignación del transporte efectuado por n/ camión.		
12	-----	día 10	-----	
2.145,30	25)	EMBOTELLADO		
		Málaga: 260 botellas a 3,25 pts c/u	838,50	
		Priorato: 528 " " 2,475 "	<u>1.306,30</u>	
		a	VINOS ( 2	1.672,50
		Málaga: 195 litros a 3,50 pts c/u	682,50	
		Priorato: 396 " " 2,50 " "	990,00	
		a	CASCOS BOTELLA (27	236,40
		a	TAPONES CORCHO (28	47,28
		a	GASTOS GENERALES (23	23,64
		a	GASTO PERSONAL (29	165,48
		Por mano de obra.		
13	-----	día 27	-----	
11.000	1)	CAJA		
		Venta al contado hoy		
		a	EMBOTELLADOS (25	9.525
		a	USOS Y CONSUMOS (26	1.475
		Por n/fra. a Ricardo Morales al contado y por impuesto s/ n/fra.		
14	-----	Marzo 5	-----	
10.000	18)	EFFECTOS A PAGAR a	BANCO CENTRAL ( 4	10.000
		L/. n° de Luis García.		
15	-----	día 26	-----	
1.500	29)	GASTOS PERSONAL	VINOS ( 2	1.500
		120 litros de Monóvar entregados al perso- nal como regalo.		
16	-----	día 26	-----	
352	6)	VINAGRES		
		235 litros entrado hoy por acidación de vi- nos.		
164	30)	PERDIDAS Y GANANCIAS		
		Quebranto sufrido por la acidación.		
		a	VINOS ( 2	516
		235 litros de Jerez corriente que pasan a vinagre.		
17	-----	Abril 10	-----	
<u>11.660</u>	2)	VINOS		
832.657,30		Suma y sigue		<u>820.997,30</u>

832.657,30		Suma anterior		820.997,30
	17	-----	Abril 10	-----
			Fra. n° 9 de Luis García.	
			a	PROVEEDORES (19 11.200
			Luis G. s/fra. a 30 días.	
			a	EXPLOT <sup>o</sup> N CAMIONES (22 460
			Asignación a n/ camión por transporte.	
	18	-----	Abril 25	-----
600	1)	CAJA		
		Venta de hoy al contado		
		a	EMBOTELLADOS (25 510	
		N/ fra. a Luis Pérez, de esta.		
		a	USOS Y CONSUMOS (26 90	
		Impuesto correspondiente a la fra. n° .		
	19	-----	Mayo 15	-----
9.212	4)	BANCO CENTRAL		
		Transferencia n/f. de D. A. H.		
188	31)	INTERESES Y DESCUENTOS		
		a	VINOS ( 2 9.200	
		Factura n°102 a A. Hernández.		
		a	EXPLOT <sup>o</sup> N CAMIONES (22 200	
		Transporte por n/ camión pro cta. cliente.		
	20	-----	d. d.	-----
200	32)	CUENTAS CORRIENTES VARIAS		
		a	CAJA ( 1 200	
		Entregado al chofer para gastos de viaje.		
	21	-----	día 20	-----
280	8)	CLIENTES		
		Julio Paul, de Sevilla, n/fra. n° 108.		
		a	EMBOTELLADOS (25 240	
		Por los detallado en la factura n° 108.		
		a	USOS Y CONSUMOS (26 40	
		Importe del impuesto s/ dicha fra.		
	22	-----	Junio 19	-----
17.555	1)	CAJA		
		Venta hoy al contado		
		a	VINOS ( 2 17.325	
		Fra. n°105 a Luis Solera, Málaga		
		a	EXPT <sup>o</sup> N CAMIONES (22 230	
	23	-----	d.d.	-----
30.000	4)	BANCO CENTRAL		
		Liquidación de nuestros giros de hoy.		
<u>890.692,30</u>		Suma y sigue		<u>860.692,30</u>

890.692,30		Suma anterior		860.692,30
	23	----- Junio 19 -----		
105	23)	GASTOS GENERALES		
		Quebranto s/ los mismos		
		a	CLIENTES ( 8	30.105
		Eugenio Villaverde, de Burgos, n/g. n°32		
		Valentin Guridi, de Madrid, " " " 33		
	24	----- Julio 7 -----		
23.500	1)	CAJA a BANCO CENTRAL ( 4		23.500
		T/ n°99 contra dicho Banco.		
	25	----- día 26 -----		
10.000	18)	EFFECTOS A PAGAR a CAJA ( 1		10.000
		L/ de Lorenzo H. aceptada.		
	26	----- Agosto 9 -----		
2.750	25)	EMBOTELLADOS		
		Rioja blanco:500 botellas a 2,35 pts	1.162,50	
		Moscate1 corriente:600 " " 2,85 "	<u>1.687,50</u>	
		a	VINOS ( 2	2.190
		Rioja blanco:375 litros a 2,30 ..	862,50	
		Moscate1 corriente:450 " 2,95	1.327,50	
		a	CASCOS BOTELLA (27	230
		Por cascos invertidos en el embotellado.		
		a	TAPONES CORCHO (28	66
		Por 1100 invertidos en el embotellado.		
		a	GASTOS PERSONAL (29	231
		Por mano de obra invertida.		
		a	GASTOS GENERALES (23	33
		Importe de las etiquetas invertidas.		
	27	----- Septiembre 5 -----		
20.000	18)	EFFECTOS A PAGAR a BANCO CENTRAL ( 4		20.000
		Pagado L/ n°2.820 de González Byas, por mediación del Banco.		
	28	----- Septiembre 10 -----		
2.000	32)	CUENTAS CORRIENTES VARIAS		
		Entregado al Sr.Valera, gtos de viaje.		
1.000	35)	EXPLORACION DE VIÑAS		
		Por trabajo en las viñas		
300	29)	GASTOS PERSONAL		
		Semanal a los obreros.		
200	22)	EXPLORACION CAMIONES		
		Por sueldo al chofer		
		a	CAJA ( 1	3.500
		Por los pagos anteriores.		
<u>950.547,30</u>		Suma y sigue		<u>950.547,30</u>

950.547,30

Suma anterior

950.547,30

29 ----- Septiembre 27 -----

4.200

8) CLIENTES

A. Vale, de Alicante, n/fra.nº108 al 4 de -  
Enero.

a VINOS ( 2 3.600

Los detallados en n/fra. nº 108.

a ENVASES (10 600

Valor de los cedidos a dicho cte.

30 ----- Octubre 1º -----

950

1) CAJA

a VINOS ( 2 950

N/fra. de hoy al contado.

31 ----- día 15 -----

2.175

25) EMBOTELLADO

a VINOS ( 2 2.000

a TAPONES CORCHO (28 25

a GASTO PERSONAL (29 100

a GASTOS GENERALES (23 50

32 ----- Noviembre 7 -----

2.000

1) CAJA

a TIENDA (24 2.000

Retirado de la caja de la tienda.

33 ----- día 15 -----

1.500

29) GASTOS PERSONAL

Haberes del personal de oficina.

800

23) GASTOS GENERALES

Gastos varios del mes.

a CAJA ( 1 2.300

34 ----- día 20 -----

1.000

23) GASTOS GENERALES a REND. INMUEB. BODEGA (33 1.000

Alquiler mensual asignado a la bodega.

35 ----- día 25 -----

967,50

8) CLIENTES

F.Pérez, de Agüimes, n/fra. a 60 d/

a EMBOTELLADOS (25 825

Por lo detallado en fra. anterior.

a USOS Y CONSUMOS (26 142,50

Por impuesto s/ dicha factura.

36 ----- día 27 -----

2.350

34) MATERIAL DE EMBOTELLAR

a CASCOS BOTELLA (27 2.000

a TAPONES CORCHO (28 200

966.489,80

Suma y sigue

966.339,80

966.489,80		Suma anterior		966.339,80
	36	----- Noviembre 27 -----		
		a GASTOS GENERALES (23		150
	37	----- d. d. -----		
600	23)	GASTOS GENERALES		
		Salario semanal de obreros.		
200	22)	EXPLORACION CAMIONES		
		Semanal del chofer.		
500	35)	EXPLORACION VIÑAS		
		Por trabajo en las viñas.		
		a CAJA ( 1		1.300
		Por pagos verificados hoy.		
	38	----- día 28 -----		
9.359	3)	BANCO ESPAÑOL DE CREDITO		
		Transferencia a n/f. de Valentín Guridi.		
191	31)	INTERESES Y DESCUENTOS		
		Descuento por pronto pago.		
		a CLIENTES ( 8		9.550
	39	----- Diciembre 1 -----		
200	23)	GASTOS GENERALES a	CAJA ( 1	200
		Por gastos varios.		
	40	----- día 5 -----		
11.200	19)	PROVEEDORES a EFECTOS A PAGAR (18		11.200
		Luis G. S. en C. aceptado L/ a n/cgo.		
	41	----- día 10 -----		
500	23)	GASTOS GENERALES a	CAJA ( 1	500
		Por gastos varios.		
	42	----- día 15 -----		
8.232	1)	CAJA		
		N/ fra. a Lorenzo B. al contado.		
168	31)	INTERESES Y DESCUENTOS		
		Descuento 2%.		
		a VINOS ( 2		8.400
	43	----- d. d. -----		
500	36)	GASTOS ENVASES a	CAJA ( 1	500
		Fra. reparación envases.		
	44	----- d. d. -----		
1.855	8)	CLIENTES		
		a EMBOTELLADOS (25		1.605
		a USOS Y CONSUMOS (26		250
<u>999.994,80</u>		Suma y sigue		<u>999.994,80</u>



999.994,80		Suma anterior	999.994,80
	45	----- Diciembre 15 -----	
1.000	3)	BANCO ESPAÑOL DE CREDITO	
		A CAJA ( 1	1.000
		Por nuestra imposición de hoy.	
	46	----- día 16 -----	
740	1)	CAJA	
		N/fra. n°113 al contado.	
		a EMBOTELLADO (25	640
		Los detallados en la fra. anterior.	
		a USOS Y CONSUMOS (26	100
		Importe del impuesto.	
	47	----- d. d. -----	
3.200	22)	EXPLOT <sup>ON</sup> CAMIONES a B.ESP.DE CREDITO ( 3	3.200
		Comprado cubiertas para el camión, pagando con L/.	
	48	----- d. d. -----	
1.180	8)	CLIENTES	
		a EMBOTELLADO (25	1.025
		a USOS Y CONS.(26	155
	49	----- d. d. -----	
2.000	1)	CAJA a TIENDA (24	2.000
		Retirado de la caja de la tienda.	
	50	----- día 17 -----	
2.000	36)	GASTOS ENVASES a ENVASES (10	2.000
		Amortización.	
	51	----- d. d. -----	
500	23)	GASTOS GENERALES a REND.INMUEB.BODEGA (33	500
		Asignación del alquiler de este mes de la bodega.	
	52	----- día 19 -----	
137,80	1)	CAJA a EXPLOT <sup>ON</sup> CAMIONES (22	137,80
		Transporte de nuestro camión a su regreso.	
	53	----- d. d. -----	
5.000	3)	BANCO ESPAÑOL DE CREDITO	
		a CLIENTES ( 8	5.000
		Benjamín R. s/Ch/ por n/fra.	
	54	----- día 25 -----	
2.000	1)	CAJA a B. ESP. DE CREDITO ( 3	2.000
		T/ n°124 contra dicho banco.	
<u>1.017.752,60</u>		Suma y sigue	<u>1.017.752,60</u>

1.017.752,60		Suma anterior		1.017,752,60
	55	-----	Diciembre 26	-----
1.000	35)	EXPLOTACION DE VIÑAS		
		Trabajo realizado en las viñas		
200	23)	GASTOS GENERALES		
		a	CAJA ( 1	1.200
		Por los pagos anteriores.		
	56	-----	día 28	-----
212,50	24)	TIENDA	a USOS Y CONSUMOS (26	212,50
		Importe del impuesto del embotellado vendido en la tienda.		
	57	-----	día 30	-----
1.500	1)	CAJA	a BANCO CENTRAL ( 4	1.500
		T/ n°101 contra dicho Banco.		
	58	-----	d. d.	-----
8.673	22)	EXPLOTACION CAMIONES		
		a	CAMIONES (11	8.673
		Por amortización de 10% de los mismos.		
	59	-----	d. d.	-----
5.775,24	23)	GASTOS GENERALES	a VARIOS	
		a	MOBILIARIO (14	703,75
		Por amortización del 5%.		
		a	CUBAS ( 9	2.650
		Por amortización del 5%.		
		a	UTILES VARIOS (38	1.230
		Amortización del 10%.		
		a	LABORATORIO (12	125
		Amortización de 5%.		
		a	GASTO DE CONSTITUCION(37	1.066,49
		Amortización de 10%.		
	60	-----	día 31	-----
10.664,90	37)	GASTOS DE CONST <sup>ON</sup>	a CAJA( 1	10.664,90
		Por los gastos de 1 <sup>er</sup> Establecimiento durante el mes de Enero.		
	61	-----	d. d.	-----
2.466,40	27)	CASCO BOTELLAS	a BANCO CENTRAL ( 4	2.466,40
		Asiento que pasó inadvertido el día 15 de Enero. Por 800 cosas recibido de la Vidriera, S.A. mediante transferencia.		
	62	-----	d. d.	-----
338,28	28)	TAPONES CORCHOS	a BANCO CENTRAL ( 4	338,28
		Asiento que pasó inadvertido el día 10 de Febrero. Adquisición de materia prima median-		
1.048.582,92		Suma y sigue		1.048.582,92

1.048.582,92

1.048.582,92

62 ----- Diciembre 31 -----  
te transferencia.

63 ----- d. d. -----

2.000	26) USOS Y CONSUMOS	a	CAJA ( 1	2.000
	Por pago a la Hacienda.			

1.050.582,92**Suma para balance**1.050.582,92

----- d. d. -----

31.413,32

PERDIDAS Y GANANCIAS

a	VINAGRES	2,50
a	ENVASES	2.195,
a	EXPLOT <sup>o</sup> N CAMIONES	11.166,20
a	GASTOS GENERALES	9.534,60
a	GASTO PERSONAL	2.803,52
a	PERDIDAS Y GANANC.	164,50
a	INT. Y DESCUENTOS	547
a	EXPLOT <sup>o</sup> N VIÑAS	2.500
a	GASTOS ENVASES	2.500

64 ----- d. d. -----

239.659,40

VINOS

9.717,50

TIENDA

49.724,70

EMBOTELLADOS

1.500

REND. INMUEB. BODEGA

a PERDS. Y GANANCIAS 300.601,60

Transferencia a esta cuenta de los beneficios habido en la 1<sup>a</sup>.

65 ----- d. d. -----

269.189,28

PERDIDAS Y GCIAS. RESULTADO DE EJ.

269.189,28

Por beneficio obtenido en el presente ejercicio.

66 ----- d. d. -----

Saldos s/ balance

600.000

CAPITAL

1.555,65

EFECTOS A PAGAR

51.449,35

PROVEEDORES

15.617

LUIS VALERA, S/C PARTICULAR

840

USOS Y CONSUMOS

269.189,28

RESULTADO DE EJER.

a CAJA 35.216,65

a VINOS 319.000

a B. ESP. DE CREDITO 54.923

a BANCO CENTRAL 4.904,32

a BANCO HISPANO A. 21.739,40

a VINAGRES 5302.590.438,40

Suma y sigue

2.088.100,49

2.590.438,40

Suma anterior

2.088.100,49

66 ----- Diciembre 31 -----

a	EFFECTOS A COBRAR ( 7	13.780
a	CLIENTES ( 8	8.272,25
a	CUBAS ( 9	52.350
a	ENVASES (10	24.000
a	CAMIONES (11	82.057
a	LABORATORIO (12	2.375
a	UTENSILIOS VARIOS(13	11.070
a	MOBILIARIO (14	15.171,25
a	INMUEB. BODEGA (15	92.000
a	VIÑA (16	120.000
a	J.SANCHEZ S/C PART. (17	22.184
a	TIENDA (24	4.930
a	EMBOTELLADOS (25	40.000
a	CTAS/CTES. VARIAS (32	2.200
a	MATERIAL DE EMBOTE. (34	2.350
a	GASTOS DE CONSTIN (37	9.598,41

Por cierre del presente ejercicio.

2.590.438,40  
=====

2.590.438,40  
=====

DEBE

C A J A

HABER 1

Enero	1	A varios	x	1	9.697	75		Enero	5	De varios	3	111		
"	12	A tienda		7	1.000			"	7	" "	4	1.001		
Febrero	27	A varios		13	11.000			"	29	" "	9	11.219		
Abril	25	" "		18	600			Mayo	15	De c/c	20	200		
Junio	19	" "		22	17.555			Julio	26	De E.a P.	25	10.000		
Julio	7	A B.C.		24	23.500			Septbre.	10	De varios	28	3.500		
Octubre	1	A vino		30	950			Novbre.	15	" "	33	2.300		
Novbre.	7	A T.		32	2.000			"	27	" "	37	1.300		
Dicbre.	15	A vinos		42	8.232			Dicbre.	1	De G.G.	39	200		
"	16	" "		46	740			"	10	" " "	41	500		
"	16	" T.		49	2.000			"	15	" " "	43	500		
"	19	" "		52	137,80			"	"	" B.E.	45	1.000		
"	25	" Bco.Esp.C.		54	2.000			"	26	" varios	55	1.200		
"	30	" " Central		57	1.500		80.912,55	"	30		60	10.664	90	
								"	31			2.000		45.695,90
								"	31		67			35.216,65
							80.912,55							80.912,55

DEBE

V I N O S

HABER 2

Enero	1	A varios		1	138.879	10		Enero	5	De varios	2	8.725		
"	12	" proveedores		6	7.200			"	12	" clientes	8	8.200		
Febrero	5	" varios		11	9.250			Febr.	2	" varios	10	23.370		
Abril	10	" "		17	11.660		166.989,10	"	10	" "	12	1.672	50	
Dicbre.	31			65			239.659,40	Marzo	26	" G.G.	15	1.500		
								"	"	" vinagres	16	516		
								Mayo	15	" varios	19	9.200		
								Junio	19	" Caja	22	17.325		
								Agosto	9	" varios	26	2.190		
								Septbre.	27	" clientes	29	3.600		
								Octbre.	1	" Caja	30	950		
								"	15	" E.	31	2.000		
								Dicbre.	15	" varios	42	8.400		87.648,50
								"	31		67			319.000,--
							406.648,50							406.648,50

DEBE

BANCO ESPAÑOL DE CREDITO

HABER 3

DEBE			BANCO ESPAÑOL DE CREDITO			HABER					
Enero	1	A varios	1	14.900		Dicb.	16	De E.	47	3.200	
"	9	" clientes	5	29.864		"	25	" Caja	54	2.000	5.200 00
Novbre.	28	" "	38	9.359		"	31		67		54.923 --
Dicbre.	15	" Caja	45	1.000							
"	19	" clientes	53	5.000	60.123 --						
					60.123 --						60.123 --

DEBE

BANCO CENTRAL

HABER 4

DEBE			BANCO CENTRAL			HABER					
Enero	1	A varios	1	23.597		Julio	7	De Caja	24	23.500	
Mayo	15	" "	19	9.212		Seppure.	5	" E.a P.	27	20.000	
Junio	19	" C.	23	30.000	62.709 --	Dicbre.	30	" Caja	57	1.500	
						Marzo	5	" E.a P.	14	10.000	
						Dicbre.	31	" "		2.466	40
						"	"	"		338	28
						"	"	"	67		57.804 68
					62.709 --						4.904 32
											62.709 --

DEBE

BANCO HISPANO AMERICANO

HABER

5

Enero	1	A varios	1	21.739	40	21.739	40	Dicb.	31	67	21.739	40	21.739	40
						21.739 40						21.739 40		

DEBE

VINAGRES

HABER

6

Enero	1	A varios	1	180	--			Dicbr.	31	64	2	--		
Marzo	26	" vinos	16	352	--	532	--	"	31		530	--	532	--
						532 --						532 --		

DEBE

EFFECTOS A COBRAR

HABER 7

Enero	1	A varios	1	13.780	--	13.780	--	Dicb.	31	67	13.780	--	13.780	--
						13.780						13.780		--

DEBE

C L I E N T E S

HABER 8

Enero	1	1	30.158	75	Enero	9	5	29.864	--		
"	5	2	9.550	--	Junio	19	23	30.105	--		
"	12	8	11.100	--	Novbr.	25	38	9.550	--		
Febrero	2	10	23.500	--	Dicbr.	19	53	5.000	--		
Mayo	20	21	280	--	"	31	67		74.519	--	
Sepbre.	27	29	4.200	--					8.272	25	
Novbre.	25	35	967	50							
Dicbre.	15	44	1.855	--							
"	16	48	1.180	--							
				82.791		25			82.791		25

DEBE

C U B A S

HABER 9

Enero	1	1	55.000 --	55.000 --	Dicbr. 30	58	2.650 --	2.650 --
					" 31	67		52.350 --
				55.000 --				55.000 --

DEBE

E N V A S E S

HABER 10

Enero	1	1	28.795 --	28.795 --	Dicbr. 17	50	2.000 --	
					Sept. 27	29	600 --	
					Dicbr. 31	54	2.195 --	4.795 --
					Dicbr. 31	67		24.000 --
				28.795 --				28.795 --

DEBE

C A M I O N E S

HABER 11

Enero	1	1	90.730 --	90.730 --	Dicb.	30	58	8.673 --	8.673 --
					"	31	67		82.057 --
			<u>90.730 --</u>					<u>90.730 --</u>	

DEBE

LABORATORIO

HABER 12

Enero	1	1	2.500 --	2.500 --	Dicbr.	30	58	125 --	125 --
					"	31	67		2.375 --
			<u>2.500 --</u>					<u>2.500 --</u>	



DEBE

UTENSILIOS VARIOS

HABER 13

Enero	1	1	12.300	12.300	Dicbr.	30	59	1.230	1.230
					"	31	67		11.070
				12.300					12.300

DEBE

M O B I L I A R I O

HABER 14

Enero	1	1	15.600		Dicb.	30	59	703 75	703 75
"	7	4	275	15.875	"	31	67		15.171 25
				15.875					15.875

DEBE

INMUEBLE BODEGA

HABER 15

Enero	1	1	92.000	92.000	Dicbr.	31			92.000
				92.000					92.000

DEBE

V I Ñ A

HABER 16

Enero	1	1	120.000	120.000	Dicbr.	31	67	120.000	120.000
				120.000					120.000

DEBE

J. SANCHEZ S/CTA. APORT°N.

HABER 17

Enero	1	1	22.184	--	22.184	--	Dicbr. 31	67	22.184	--	22.184	--
					22.184						22.184	

DEBE

EFFECTOS A PAGAR

HABER 18

Marzo	5	14	10.000	--			Enero	1	1	30.355	65	
Julio	26	25	10.000	--			Novbr.	5	40	11.200	--	41.555
Sepbr.	5	27	20.000	--								
Dicbr.	31	67	1.555	65	41.555	65						41.555
					41.555 65						41.555 65	



DEBE

C A P I T A L

HABER 21

Dicbr. 31

67

600.000

600.000

Enero 1

1

600.000

600.000

600.000

600.000

DEBE

EXPLOTACION. CAMIONES

HABER 22

Enero 7  
 " 29  
 Novbr. 27  
 Dicbr. 16  
 Septb. 10  
 Dicbr. 30

4 726  
 9 600  
 37 200  
 47 3.200  
 28 200  
 58 8.673

13.599

13.599

Enero 2  
 Febr. 10  
 " 11  
 Dicb. 14  
 Abril 10  
 Mayo 15  
 Junio 19  
 Dicb. 31

2 825  
 10 130  
 11 450  
 52 137 80  
 17 460  
 19 200  
 22 230  
 64 11.166 20

13.599

13.599



DEBE

EMBOTELLADOS

HABER 25

Febr.	10	12	2.145	30		Enero	12	8	2.525	--	
Agosto	9	26	2.850	--		Febr.	27	13	9.525	--	
Octub.	15	31	2.175	--		Abril	25	18	510	--	
Dicbr.	31	65	49.724	70	56.895	Mayo	20	21	240	--	
						Novb.	25	35	825	--	
						Dicb.	15	44	1.605	--	
						"	16	46	640	--	
						"	"	48	1.025	--	16.895 --
						"	31			--	40.000 --
					56.895					--	56.895 --
										--	

DEBE

USOS Y CONSUMOS

HABER 26

Dicbr.	31		2.000	--	2.000	Enero	12	8	375	--	
"	31				840	Febr.	27	13	1.475	--	
						Abril	25	18	90	--	
						Mayo	20	21	40	--	
						Novb.	25	35	142,50	--	
						Dicb.	15	44	250	--	
						"	16	46	100	--	
						"	"	48	155	--	
						"	28	55	212,50	--	2.840 --
					2.840					--	2.840 --
										--	

DEBE

CASCOS BOTELLA

HABER 27

Dicbre. 31

2.466 40

2.466 40

Febr. 10  
Agost. 9  
Novbr. 27

12  
26  
36

236 40  
230 --  
2.000 --

2.466 40

2.466 40

2.466 40

DEBE

TAPONES CORCHO

HABER 28

Dicbre. 31

338 28

338 28

Febr. 10  
Agost. 9  
Octub. 15  
Novbr. 27

12  
26  
31  
36

47 28  
66 --  
25 --  
200 --

338 28

338 28

338 28

DEBE

GASTO PERSONAL

HABER 29

Febrer. 26  
Septbr. 10  
Novbre. 15

15 1.500 --  
28 300 --  
33 1.500 --

3.300 --

3.300 --

Febr. 10  
Agost. 9  
Octub. 5  
Dicbr. 31

12 165 48  
26 231 --  
31 100 --  
64 2.803 52

3.300 --

3.300 --

DEBE

PERDIDAS Y GANANCIAS

HABER 30

Marzo 26  
Dicbre. 31  
" 31

16 164 --  
64  
66

164 --  
31.412 32  
269.188 28

300.765 60

Dicbr. 31  
" 31

64 164 --  
65 300.601 60

300.765 60

300.765 60

DEBE

INTERESES Y DESCUENTOS

HABER 31

Mayo 15  
Novbre. 28  
Dicbre. 15

19 188 --  
38 191 --  
42 168 --

Dicbr. 31  
547 --

64

547 --

547 --

547 --

DEBE

CUENTAS CORRIENTES VARIAS

HABER 32

Mayo 15  
Sept. 10

20 200 --  
28 2.000 --

Dicbr. 31  
2.200 --

67

2.200 --

2.200 --

2.200 --

Dicbr. 31	65	1.500 --	1.500 --	Novbr. 20 Dicbr. 17	34 59	1.000 -- 500 --	1.500 --
			1.500 --				1.500 --

DEBE

MATERIAL DE EMBOTELLAR

HABER 34

Novbr. 27	36	2.350 --	2.350 --	Dicbr. 31	67		2.350 --
			2.350 --				2.350 --

DEBE

EXPLOTACION VIÑAS

HABER 35

Novbr. 27 Dicbr. 26 Sept. 10	37 55	500 -- 1.000 -- 1.000 --	2.500 --	Dicbr. 31	64	2.500 --	2.500 --
			2.500 --				2.500 --

DEBE

GASTOS ENVASES

HABER 36

Dicbre. 15  
D " 17

43 500 --  
50 2.000 --

2.500

Dicbr. 31

64 2.500 --

2.500

2.500

2.500

DEBE

GASTOS DE COSTOS.

HABER 37

Dicbre. 30

60 10.664 90

10.664 90

Dicbr. 30

59 1.066 49

1.066 49

" 31

67

9.598 41

10.664 90

10.664 90

BALANCE GENERAL Y DE SITUACION DE LA SOCIEDAD COLECTIVA " SANCHEZ Y COMPAÑIA"

CUENTAS		DEBE		HABER		DEUDOR		ACREEDOR		ACTIVO		PASIVO		PERDIDAS		GANACTAS	
1	Caja	80,912	55	45,695	90	35,216	65			35,216	65						
2	Vinos	166,989	10	87,648	50	79,340	60			319,000	-					239,659	40
3	Bco. Español de Credito	60,123	-	5,200	-	54,923	-			54,923	-						
4	" Central	62,709	-	57,804	68	4,904	32			4,904	32						
5	" Hispano Ame.	21,739	40			21,739	40			21,739	40						
6	Vinagres	532	-			532	-			530	-			2	-		
7	Efectos a Cobrar	13,780	-			13,780	-			13,780	-						
8	Clientes	82,791	25	74,519	-	8,272	25			8,272	25						
9	Cubas	55,000	-	2,650	-	52,350	-			52,350	7						
10	Envases	28,795	-	2,600	-	26,195	-			24,000	-			2,195	-		
11	Camiones	90,730	-	8,673	-	82,057	-			82,057	-						
12	Laboratorio	2,500	-	125	-	2,375	-			2,375	-						
13	Utensilios varios	12,300	-	1,230	-	11,070	-			11,070	-						
14	Mobiliario	15,875	-	703	75	15,171	25			15,171	25						
15	Inmueble bodega	92,000	-			92,000	-			92,000	-						
16	Viña	120,000	-			120,000	-			120,000	-						
17	J. Sanchez s/cta. a part.	22,184	-			22,184	-			22,184	-						
18	Efectos a pagar	40,000	-	41,555	65			1,555	65			1,555	65				
19	Proveedores	21,819	-	73,268	35			51,449	35			51,449	35				
20	Luis Valera s/c particular			15,617	-			15,617	-			15,617	-				
21	Capital			600,000	-			600,000	-			600,000	-				
22	Explotacion Camiones	13,599	-	2,432	80	11,166	20							11,166	20		
23	Gastos generales	9,791	24	256	64	9,534	60							9,534	60		
24	Tienda	212	50	5,000	-			4,787	50	4,930	-					9,717	50
25	Embotellados	7,170	30	16,895	-			9,724	70	40,000	-					49,724	70
26	Usos y consumos	2,000	-	2,840	-			840	-			840	-				
27	Cascos botellas	2,466	40	2,466	40												
28	Tapones corcho	338	28	338	28												
29	Gastos personales	3,300	-	496	48	2,803	52							2,803	52		
30	Perdidas y Ganancias	164	-			164	-							164	-		
31	Intereses y Dtos.	547	-			547	-							547	-		
32	Cuentas Ctes. varios	2,200	-			2,200	-			2,200	-						
33	Rend. Inmueb. bodega			1,500	-			1,500	-							1,500	-
34	Material de embotellado..	2,350	-			2,350	-			2,350	-						
35	Explotacion viñas	2,500	-			2,500	-							2,500	-		
36	Gastos envases	2,500	-			2,500	-							2,500	-		
37	" de constitucion	10,664	90	1,066	49	9,598	41			9,598	41						
		1,050,582	92	1,050,582	92	685,474	20	685,474	20	938,651	28	669,462	-	31,412	32	300,601	60
												269,189	28			31,412	32
												938,651	28			269,189	28
												600,000	-				
												269,189	28				
												869,189	28				
Capital anterior .....																	
Gcia. Liquidada .....																	
Capital actual																	

BALANCE DE COMPROBACION DE LA SOCIEDAD COLECTIVA "SANCHEZ Y COMPAÑIA"

C U E N T A S		D E B E		H A B E R		DEUDOR		ACREEDOR	
1	Caja	80.912	55	45.695	90	35.216	65		
2	Vinos	166.989	10	87.648	50	79.340	60		
3	B.Esp.de Cred.	60.123	-	5.200	-	54.923	-		
4	" Central	62.709	-	57.804	68	4.904	32		
5	" Hispano A.	21.739	40			21.739	40		
6	Vinagres	532	-			532	-		
7	Efectos a C.	13.780	-			13.780	-		
8	Clientes	82.791	25	74.519	-	8.272	25		
9	Cubas	55.000	-	2.650	-	52.350	-		
10	Envases	28.795	-	2.600	-	26.195	-		
11	Camiones	90.730	-	8.673	-	82.057	-		
12	Laboratorio	2.500	-	125	-	2.375	-		
13	Utensilio v.	12.300	-	1.230	-	11.070	-		
14	Mobiliario	15.875	-	703	75	15.171	25		
15	Inmueb.bodega	92.000	-			92.000	-		
16	Viña	120.000	-			120.000	-		
17	J.Sánchez s/c	22.184	-			22.184	-		
18	Efectos a P.	40.000	-	41.555	65			1.555	65
19	Proveedores	21.819	-	73.268	35			51.449	35
20	L.Valera s/c			15.617	-			15.617	-
21	Capital			600.000	-			600.000	-
22	Exp.Camiones	13.599	-	2.432	80	11.166	20		
23	Gastos gener.	9.791	24	256	64	9.534	60		
24	Tienda	212	50	5.000	-			4.787	50
25	Embotellados	7.170	30	16.895	-			9.724	70
26	Usos y consu.	2.000	-	2.840	-			840	-
27	Cascos botell.	2.466	40	2.466	40				
28	Tapones corcho	338	28	338	28				
29	Gastos pers.	3.300	-	496	48	2.803	52		
30	Pdas.y Gcias.	164	-			164	-		
31	Ints.y Dtos.	547	-			547	-		
32	C/ctes.varios	2.200	-			2.200	-		
33	Rend.Inm.bod.			1.500	-			1.500	-
34	Mater.de emb.	2.350	-			2.350	-		
35	Exptón.viñas	2.500	-			2.500	-		
36	Gastos envases	2.500	-			2.500	-		
37	Gastos de cons.	10.664	90	1.066	49	9.598	41		
TOTALES		1.050.582	92	1.050.582	92	685.474	20	685.474	20