Destilerija

- Kako dodati voće?
- Kako dodati destilaciju komine?

Kako dodati voće?

Voće je prva karika u proizvodnom lancu — od njega kasnije nastaje kljuk, pa rakija. Ovaj vodič objašnjava kako da unesete novu nabavku voća, koje podatke sistem traži i na šta treba obratiti pažnju pre nego što krenete.

Pre nego što počnete

Za unos voća potrebne su vam dve stvari u sistemu. Ako ih još nemate, možete ih napraviti u letu, direktno iz forme za unos voća.

- **Dobavljač** — od koga je voće kupljeno. Ako dobavljač ne postoji na listi, dodajete ga preko dugmeta „+" unutar samog polja.
- **Sud za skladištenje** — kaca ili kontejner u koji se voće smešta. I sud se, ako ne postoji, može dodati bez napuštanja forme.

Napomena: padajuća lista sudova pokazuje šta se trenutno nalazi u svakom sudu i koliko je mesta slobodno — tako unapred vidite u koji sud novo voće može da stane.

1. Unos nove nabavke

Otvorite stranicu **Sirovine → Voće** i kliknite na dugme **„Dodaj voće"** u gornjem desnom uglu. Otvara se forma za unos preko koje popunjavate sledeće korake.

Korak 1 — Izaberite voćnu vrstu i datum

Unesite **datum kreiranja** (podrazumevano je današnji datum) i izaberite **voćnu vrstu** sa liste (npr. šljiva, kruška, jabuka). Dodajte i naziv ili kratak opis nabavke — po njemu ćete je kasnije prepoznavati na listi.

Korak 2 — Izaberite dobavljača

Ako dobavljač već postoji, samo ga izaberite iz liste. Ako ne postoji, kliknite na „+" pored polja, upišite osnovne podatke o dobavljaču i sačuvajte — automatski se pojavljuje kao izabran, bez zatvaranja forme za voće.

Korak 3 — Rasporedite voće po sudovima

Ovo je jedini deo forme koji dozvoljava više unosa odjednom: za svaki sud u koji voće ide, izaberite **sud** i unesite **količinu** u kilogramima. Ako jedna nabavka ide u više sudova, kliknite „Dodaj sud" za svaki dodatni red.

Važno: kapacitet suda je ograničen. Sistem ne dozvoljava da uneta količina pređe slobodni prostor u sudu — ako pokušate, dobićete poruku da sud nema dovoljno slobodnog kapaciteta. U tom slučaju smanjite količinu ili izaberite drugi sud.

Korak 4 — Podesite fermentaciju (opciono)

Ako fermentacija već traje ili je isplanirana, unesite **početak** i, kada bude poznat, **kraj fermentacije** — datum kraja mora biti isti ili kasniji od datuma početka. Status fermentacije se, ako ga ne dodirujete, sam postavlja na „U toku".

Korak 5 — Dodajte opis i sačuvajte

Polje **opis** je slobodno i opciono — koristite ga za napomene o kvalitetu, poreklu ili bilo šta što vam kasnije može biti korisno. Na kraju kliknite „Sačuvaj".

Savet — automatsko spajanje: ako u izabrani sud dodajete voće dok je prethodna partija u njemu još uvek „u toku" fermentacije, sistem ih spaja u jedan zapis i sabira količine — nema potrebe da ručno pratite duplikate. Novi zapis se pravi samo kada je sud prazan ili je prethodna fermentacija već završena.

2. Pregled polja u formi

Polje	Tip unosa	Obavezno	Napomena
Datum kreiranja	datum	da	Podrazumevano današnji dan
Voćna vrsta	lista	da	Fiksna sistemska lista vrsta
Naziv	tekst	da	Slobodan naziv ili opis nabavke
Dobavljač	lista + dodavanje	da	Moguće dodati novog dobavljača u letu

Raspodela po sudovima	lista redova	da	Bar jedan red: sud + količina (kg); kapacitet se proverava automatski
Početak fermentacije	datum	ne	Podrazumevano današnji dan
Kraj fermentacije	datum	ne	Isti dan ili kasnije od početka
Status fermentacije	lista	ne	Bez izbora, automatski „U toku"
Opis	tekst (veći)	ne	Slobodna napomena

3. Nakon unosa

Uneto voće se pojavljuje na listi, a klikom na njega otvarate detaljnu stranicu sa dodatnim karticama:

- **Osnovne informacije** — pregled i izmena podataka koje ste uneli, uključujući cenu po kilogramu.
- **Enološka sredstva** — evidencija dodataka korišćenih tokom fermentacije.
- **Zabeleške** — slobodne napomene tokom vremena.
- **Istorija dodavanja** — trag svih naknadnih količina dodatih u isti zapis.
- **Pretakanje suda** — premeštanje sadržaja iz jednog suda u drugi.
- **Dokumentacija** — prilaganje računa, deklaracija i drugih dokumenata uz ovu nabavku.

Kako dodati destilaciju komine?

Destilacija komine je korak koji sledi posle voća — u njemu se prevrelo voće (komina) destiluje i dobija se meka rakija (sirovi špirit). Ovaj vodič objašnjava kako da evidentirate novu destilaciju komine, koje podatke sistem traži i na šta treba obratiti pažnju pre nego što krenete.

Pre nego što počnete

Za unos destilacije komine potrebno je sledeće:

- **Voće koje se destiluje** — mora već biti uneto (na stranici Voće) i mora imati preostalu, još neiskorišćenu količinu. Voće se ovde ne može dodati u letu — mora prethodno postojati.
- **Sud u koji se sipa dobijena rakija** — ako ne postoji, može se dodati preko dugmeta „+" unutar samog polja.
- **Radnik/radnici** koji su radili destilaciju — ako ne postoje na listi, mogu se dodati preko dugmeta „+" unutar polja.

Napomena: padajuća lista voća prikazuje samo ono voće koje još ima raspoloživu količinu (ono što nije već potrošeno kroz raniju destilaciju ili maceraciju). Kada izaberete voće, količina se automatski popunjava na osnovu te raspoložive količine.

1. Unos nove destilacije komine

Otvorite stranicu **Proizvodnja → Komina** i kliknite na dugme **„Dodaj destilaciju"** u gornjem desnom uglu. Otvara se forma za unos preko koje popunjavate sledeće korake.

Korak 1 — Unesite datum

Unesite **datum** kreiranja zapisa (podrazumevano je današnji datum).

Korak 2 — Izaberite voće koje se destiluje

Za svaki sud iz kog uzimate voće, izaberite **voće** sa liste i proverite/unesite **količinu** u kilogramima — sistem je unapred popunjava na osnovu raspoložive količine tog voća, a ne dozvoljava da je pređete. Ako destilišete voće iz više sudova odjednom, dodajte još redova.

Korak 3 — Unesite period destilacije

Unesite **datum početka** destilacije (podrazumevano današnji dan). **Datum kraja** ostavite prazno ako je destilacija još u toku — kada je unesete, mora biti isti dan ili kasnije od početka.

Korak 4 — Unesite u koje sudove ide dobijena rakija

Za svaki sud u koji sipate dobijenu meku rakiju, izaberite **sud** i unesite **dobijenu količinu** (u litrima) i **jačinu** (% vol). Ako rakija ide u više sudova, dodajte još redova.

Važno: kapacitet suda je ograničen — sistem proverava da uneta količina ne pređe slobodan prostor u sudu. Takođe, u sud koji već sadrži kupljenu robu ne može se upisati novodobijena rakija iz destilacije — za to je potreban prazan sud ili sud sa istom vrstom sadržaja.

Korak 5 — Označite radnike i, po potrebi, rad na kolonama

Izaberite jednog ili više **radnika** koji su radili destilaciju. Ako je destilacija rađena na kolonama, štiklirajte polje **„Destilacija je odrađena na kolonama"** — ovo dodatno pokreće otvaranje odgovarajućeg zapisa odležavanja (aging) za dobijenu rakiju.

Korak 6 — Dodajte napomenu i sačuvajte

Polje **napomena** je slobodno i opciono. Na kraju kliknite „Sačuvaj".

Napomena o izmeni: nakon što sačuvate zapis, unos voća i sudova (količine, sudovi, jačina) više nije moguće menjati — ti podaci postaju istorijski trag destilacije. Naknadno se mogu menjati samo datum kraja, radnici i napomena.

2. Pregled polja u formi

Polje	Tip unosa	Obavezno	Napomena
Datum	datum	da	Podrazumevano današnji dan
Voće (iz suda)	lista redova, po redu: lista	da	Prikazuje samo voće sa raspoloživom količinom; ne može se dodati novo voće ovde
Količina (po redu voća)	broj (kg)	da	Automatski popunjeno na osnovu raspoložive količine; ne sme je preći
Početak destilacije	datum	da	Podrazumevano današnji dan
Kraj destilacije	datum	ne (prazno = destilacija u toku)	Mora biti isti dan ili kasnije od početka
U sud (dobijena rakija)	lista redova, po redu: lista	da	Moguće dodati novi sud u letu preko „+"
Dobijena količina (po redu suda)	broj (L)	da	Ne sme preći slobodan kapacitet suda
% Vol (po redu suda)	broj (%)	da	Jačina dobijene rakije u tom sudu
Radili (radnici)	multiselekt	da	Moguće dodati novog radnika u letu preko „+"
Destilacija je odrađena na kolonama	čekboks	ne	Ako je označeno, pokreće se i evidencija odležavanja (aging)
Napomena	tekst (veći)	ne	Slobodna napomena

3. Nakon unosa

Uneta destilacija se pojavljuje na listi na stranici Komina. Za razliku od voća, ovaj zapis nema posebnu detaljnu stranicu sa karticama — sve izmene (osim već sačuvanih količina i sudova) rade se kroz istu formu, otvaranjem zapisa sa liste.

- Dok je **datum kraja prazan**, destilacija se vodi kao „u toku" — status voća i sudova se u međuvremenu ažurira, ali meka rakija još nije formalno kreirana.
- Kada se **unese datum kraja**, sistem kreira odgovarajući zapis meke rakije (sirovog špirita); ako je označeno da je rad odrađen na kolonama, dodatno se otvara i zapis odležavanja (aging).