

---

## Conseils de prélèvement pour les contrôles d'implantation de levains bactériens

---

- Pour les précautions générales à prendre, voir la fiche « **Règles générales pour le prélèvement d'échantillons de moût ou de vin destinés à une analyse microbiologique** ».
- La prise de l'échantillon est réalisée en fin de fermentation malolactique, lorsque les 2/3 de l'acide malique initial ont été consommés.
- Prélever le vin en plongeant une pipette stérile à usage unique ou bien une pipette en verre préalablement nettoyée et rincée à l'éthanol 70% dans la barrique. Réitérer le prélèvement de manière à obtenir au minimum 50 mL de vin. Utiliser un récipient stérile et expédier aussitôt l'échantillon au laboratoire (48 heures maximum).
- Si l'échantillon ne peut pas être envoyé immédiatement, le conserver au réfrigérateur (4 °C, surtout **ne pas congeler**).

Ne pas oublier de fournir quelques **grammes du levain utilisé**. Noter ses références sur le récipient (tube ou flacon stérile). **Dans tous les cas, manipuler le levain uniquement après avoir terminé de prélever les moûts à analyser.**