



## Prélèvement de baies en vue d'une analyse microbiologique

### **Précautions particulières à prendre lors des prélèvements :**

- Nettoyer les sécateurs. Finir par un rinçage à l'éthanol 70 %. Réitérer le nettoyage entre chaque parcelle
- Avoir des mains propres et rincées à l'éthanol 70 %
- Placer les grappes prélevées dans des sacs congélation propres et non utilisés auparavant. Fermer les sacs et les placer dans un sac de transport type «glacière», sans les poser directement sur un pack réfrigérant. Les envoyer au laboratoire d'analyses dans la journée. Si cela n'est pas possible, conserver les raisins 24 heures au réfrigérateur.

### **Méthode de prélèvement :**

Sur chaque parcelle, prélever des grappillons (10-20 baies chacun) répartis sur l'ensemble de la parcelle. Faire fluctuer la zone de prélèvement :

- prélever alternativement de chaque coté des pieds de vigne
- prendre en compte l'orientation géographique et l'ensoleillement de la parcelle
- prélever alternativement sur le haut et le bas de la grappe
- éviter de prélever des baies aux extrémités de la parcelle et favoriser les prélèvements au cœur de la parcelle.
- Prélever au total environ 1 Kg de raisin.