

Protocole de prélèvement pour les contrôles d'implantation de levains (levures)

- 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 lorsque le moût en fermentation atteint une densité d'environ 1,010 (le moment du prélèvement peut cependant varier en fonction du but recherché pour l'analyse).
- Deux méthodologies de prélèvement sont possibles pour des échantillons en cours de fermentation alcoolique :
 - Prélever du moût en fermentation en ne remplissant le récipient de prélèvement qu'au quart de sa capacité totale. Au total, entre 10 mL et 50 mL de moût sont nécessaires. Refermer le récipient et l'amener immédiatement au laboratoire d'analyses.
 - Pour les échantillons destinés à être expédiés, remplir un flacon avec environ 50 mL de moût en fermentation, le refermer et le mettre immédiatement à décanter toute une nuit au froid (4 °C, mais surtout ne pas congeler). Le lendemain, ôter le maximum de liquide surnageant en veillant à conserver les lies dans le flacon. Replacer le flacon au froid en attendant l'expédition.
- Ne pas oublier de fournir quelques grammes du levain utilisé pour l'ensemencement du moût à analyser. 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.