

---

## Règles générales pour le prélèvement d'échantillons de moût destinés à un contrôle d'implantation d'un levain

---



Le prélèvement des échantillons doit se faire dans les conditions les plus soignées possibles afin d'éviter les contaminations microbiologiques.

### ➤ Quel volume prélever ?

- Pour un moût en fermentation, ne remplir le récipient qu'au quart, voir au tiers maximum de sa capacité totale (exemple : entre 35- 50mL dans un flacon de 150mL).
- Refermer **immédiatement** et veiller à ce que le bouchage soit **hermétique**.

### ➤ Quel récipient utiliser ?

- **Flacon de prélèvement à usage unique stérile et à fermeture hermétique** : le prélèvement peut directement être introduit dans le flacon. S'assurer ensuite que le flacon est fermé hermétiquement.
- **Bouteille ou flacon en verre** : le contenant doit être propre et rincé à l'éthanol 70%. Ensuite, il doit systématiquement être aviné avec le vin du lot à analyser avant de faire le prélèvement final.

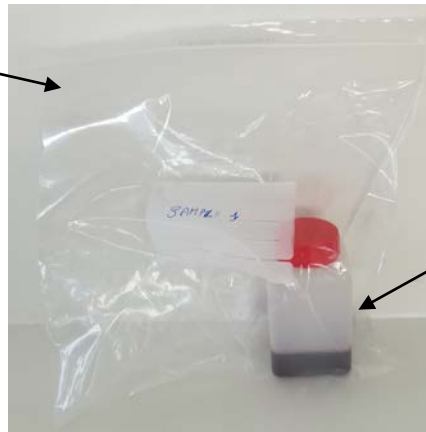
### ➤ Cas des prélèvements multiples :

- En cas de prise de plusieurs échantillons sur différents lots, attention à ne pas contaminer les échantillons entre eux :
  - Eviter les éclaboussures.
  - Rincer le matériel de prélèvement à l'éthanol 70% **entre chaque prélèvement**.

➤ Acheminement de l'échantillon :

- Ne **jamais congeler l'échantillon**, mais le conserver entre 4°C et 20°C maximum et le transmettre au laboratoire dans les meilleurs délais (24h).
- Dans le cas d'un **envoi par courrier**, le contenant ne doit pas être fragile (éviter le verre) ou suffisamment protégé des chocs. Dans le cas d'un échantillon de moût en fermentation, remplir le contenant seulement **au tiers de sa capacité totale** et le mettre dans un sachet plastique fermé hermétiquement (afin de limiter les fuites dans le colis). Pour éviter toute élévation importante de la température, il est préférable d'ajouter un (ou plusieurs) bloc(s) de froid dans le colis.

Mettre le flacon dans un sachet plastique hermétique



Flacon rempli au tiers de sa capacité

➤ Comment faire le prélèvement ?

- **A partir d'une cuve :**
  - ✓ Plongeur propre et nettoyé à l'éthanol puis abondamment rincé avec le vin du lot à prélever. Nettoyer à nouveau entre deux prélèvements.
  - ✓ Robinet de dégustation : Vidanger le robinet avec quelques litres de vin, puis le rincer à l'éthanol (si possible, le flamber à l'aide d'un réchaud portable). Terminer en faisant couler à nouveau un peu de vin. Procéder au prélèvement.
- **A partir d'un fût :** Pipette propre et rincée à l'éthanol (ou pipette plastique stérile à usage unique). Pratiquer un prélèvement au milieu de la barrique. Veiller à ne toucher aucun élément extérieur avec l'embout de la pipette, notamment les bords du trou de bonde.

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.**

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire.

Julie MAUPEU, Amélie VALLET-COURBIN

**NB :** Nous vous rappelons que dans le cas d'analyses microbiologiques, le prélèvement de l'échantillon doit avoir lieu au moins 1 semaine après traitement de stabilisation microbiologique (sulfitage, traitement thermique...).