



METHODE DE PRELEVEMENT D'ECHANTILLON

Réceptif et matériel nécessaire au prélèvement :

Le prélèvement du vin à analyser peut se faire soit :

- **Flacon stérile de 60ml ou 120 ml** : **Disponible dans votre laboratoire** et antennes de proximité
- **Bouteille en verre de 75 cl** + obturateur : propre, désinfecté à l'alcool et aviné

Matériel de prélèvement (plongeur, syphon...) : Lavé, désinfecté à l'alcool et aviné

Contrôle sur moûts : Ne remplir qu'au tiers du flacon.

Contrôle sur Vins : Remplir entièrement le flacon.



**BOUCHAGE
HERMETIQUE !**

Précautions particulières :

- Le manipulateur doit avoir les mains propres pour le prélèvement.
- En cas de Suivi microbiologique : Conserver la même méthodologie de prélèvement.
- Après une opération de stabilisation (Sulfitage, filtration...) attendre 1 semaine avant le prochain contrôle microbiologique.

Méthodes de prélèvement :

Dans la cuve	Au robinet de dégustation	Dans le fût
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Laver le plongeur et le désinfecter à l'alcool, puis rincer avec le vin à analyser. ➤ Prélever au milieu de la cuve. ➤ Ouvrir et fermer le flacon dans la cuve. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vidanger le robinet avec quelques litres de vins. ➤ Rincer à l'alcool. ➤ Faire couler à nouveau un peu de vin. ➤ Procéder au prélèvement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pipette propre et désinfectée à l'alcool ou stérile à usage unique. ➤ Prélever au milieu de la barrique. ➤ Prendre un volume équivalent de vins par barriques (au moins 3 : début, milieu et fin d'entonnage) représentatives du même lot et les assembler.