

Règles générales pour le prélèvement d'échantillons de moût ou de vin destinés à une analyse microbiologique

Le prélèvement des échantillons doit se faire dans les conditions les plus soignées possibles afin d'éviter les contaminations microbiologiques de l'échantillon. Le manipulateur doit avoir les mains propres.

- S'il n'est pas stérile, rincer si possible le matériel de prélèvement à l'éthanol. Le rincer ensuite avec le vin à prélever afin d'éliminer toute trace d'éthanol.
- Pour du vin tranquille, remplir entièrement le récipient. Pour du moût en fermentation, ne remplir le récipient qu'au tiers de sa capacité totale. Refermer immédiatement. Veiller à ce que le bouchage soit hermétique.
- En cas de prise de plusieurs échantillons, attention à ne pas contaminer les échantillons les uns avec les autres. Eviter les éclaboussures, rincer le matériel à l'éthanol entre chaque prélèvement s'il doit être utilisé plusieurs fois.

Quel volume prélever ?

Prévoir **100 mL pour chaque analyse (50 mL pour du vin en fermentation).**

Quel récipient utiliser ?

- Flacon de prélèvement à usage unique stérile et à fermeture hermétique.
- Bouteille en verre propre (éventuellement rincée à l'éthanol). Rincer systématiquement une première fois avec le vin à analyser avant de faire le prélèvement final.

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.
 - OU 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.

Comment s'assurer que l'échantillon est bien représentatif du lot prélevé ?

En cuve, prélever l'échantillon dans un lot le plus homogène possible. Si possible, réaliser les prélèvements immédiatement après un remontage. En barriques, il est conseillé de prélever des fractions équivalentes de vin à partir de plusieurs barriques représentatives du lot à analyser (3 en général) et de mélanger ces fractions. En cas de suivi microbiologique, toujours pratiquer les prélèvements de la même manière, effectués si possible par un même manipulateur

Toujours laisser un délai de 5 à 7 jours entre une opération de stabilisation microbiologique (sulfitage, traitement thermique...) et un prélèvement pour analyse microbiologique.