

## **Préconisations pour effectuer un prélèvement microbiologique**

### **Le matériel :**

- Le matériel de prélèvement doit être propre, désinfecté à l'alcool (idéalement 70%) et rincé avec le vin à prélever afin d'éliminer les traces d'alcool.
- Utiliser des bouteilles (avec bouchon) de 200 mL minimum en verre propres, désinfectées à l'alcool et rincées avec le vin à prélever.

### **Le prélèvement :**

- Si le vin en cuve ou en barrique vient d'être homogénéisé, le prélèvement peut être réalisé à n'importe quelle hauteur, en haut ou en bas de cuve.
- Si le vin n'a pas été « bougé » depuis un moment, il est fortement conseillé de prélever en bas de contenant. Les micro-organismes décantent naturellement et prélever en haut de contenant ou même au dégustateur risque de donner un faux négatif.
- Pour les cuves : prélever par la vanne de fond de cuve en vidangeant le robinet avec 2 litres de vin, le rincer à l'alcool puis faire couler à nouveau 2 litres de vin et procéder au prélèvement.
- Pour les barriques : Prélever avec une pipette propre et désinfectée en fond de barrique.

### **L'acheminement au laboratoire :**

Les échantillons, une fois prélevés doivent nous parvenir au plus vite, idéalement dans la journée. Durant les périodes estivales, prévoyez une glacière pour éviter l'échauffement des échantillons, ce qui pourrait fausser le résultat.

