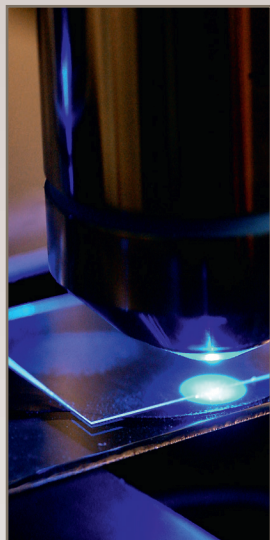


Connaître, suivre et contrôler les populations de micro-organismes dans les vins.



## PUBLIC CONCERNÉ

Viticulteurs.  
Négociants.  
Caves coopératives.  
Acheteurs.

## TARIFICATION DE LA PRESTATION

Grille tarifaire à votre disposition dans vos CEnocentres.

## CONTACT (ET/OU RÉFÉRENT)

Vos CEnocentres.

Ou  
Véronique RAFFESTIN-TORT  
Service Vigne et Vin  
05 56 35 58 73  
v.raffestin@gironde.chambagri.fr

Evelyne CHABANEIX  
Service Vigne et Vin  
05 56 35 51 87  
e.chabaneix@gironde.chambagri.fr

## VOUS SOUHAITEZ

- Prévenir ou diagnostiquer les déviations organoleptiques liées aux différents micro-organismes d'altération.
- Contrôler l'implantation des souches de levures ou de bactéries inoculées au cours des phases de vinification.
- Vérifier l'efficacité des techniques de clarification ou de stérilisation du vin.

## NOUS VOUS PROPOSONS

- La vérification rapide des populations de levures et de bactéries totales par microscopie à épifluorescence.
- Le contrôle des niveaux de population de levures totales, levures d'altérations, bactéries lactiques et acétiques par culture sur boîtes.
- La quantification des micro-organismes (Brettanomyces, bactéries productrices d'histamine, vins filants) par PCR en temps réel.

## NOUS VOUS APPORTONS

- L'expérience et le savoir-faire d'une équipe de professionnels de l'analyse et d'œnologues à votre écoute.
- Des diagnostics de troubles et dépôts microbiologiques.
- Un bilan microbiologique indispensable à la mise en bouteilles.

## NOTRE EXPÉRIENCE (NOS RÉFÉRENCES)

- Fonctionnement sous système qualité ISO 9001 et ISO 17025.
- Développement par le Service Vigne et Vin du système de gestion du risque Brett'less®.
- Plus de 15 ans d'expérience en microbiologie du vin.

## LES « PLUS » DE LA PRESTATION

- Un service rapide, avec des résultats dans la journée pour l'épifluorescence.
- Un service d'analyses complémentaires : analyses œnologiques, analyses fines, dégustations expertes.