

## Prise d'échantillons

L'échantillon doit être le plus **représentatif** possible du lot analysé.

Chaque échantillon devra être accompagné d'une fiche de demande d'analyse complétée et signée.

### Bouchons

Le prélèvement de bouchons peut se faire :

- ❶ Soit en respectant les règles de la norme de prélèvement NF ISO 2859-1.
- ❷ Soit par commodité et afin de limiter les prélèvements à un nombre raisonnable, en utilisant le tableau suivant :

effectif global du lot	nombre total de cartons	nombre total de poches	nombre de cartons ouverts	nombre de poches ouvertes par carton	nombre de bouchons par poche	nombre total de bouchons
10 000	2	10	2	4	12	96
50 000	10	50	5	2	16	160
100 000	20	100	6	4	10	240

- ❸ Soit en respectant la norme NF ISO 17727 mars 2013.

Pour les bouchons emballés dans des sacs regroupés dans des cartons :

- nombre de cartons constituant le lot : K
- taille de l'échantillon (pour analyses) = n bouchons
- nombre de cartons à ouvrir : k = racine carrée de K
- le prélèvement doit donc se faire sur k cartons à raison de n/k bouchons par carton
- prendre les bouchons d'un seul emballage de chaque carton ouvert

Toutes les poches ouvertes doivent être refermées à l'aide de ruban adhésif. Les bouchons devront être mis en poche plastique, fermée et dûment étiquetée.

### Vins (Analyses Œnologiques et Analyses Fines)

Le prélèvement doit être réalisé avec du **matériel propre** dans des **bouteilles propres**, clairement identifiées, pleines et bouchées hermétiquement (sauf moûts en fermentation).

Sauf cas particulier (analyses de lies...) les vins doivent être prélevés au cœur du volume (cuve, barrique).

Si le vin est prélevé au robinet de dégustation, bien nettoyer le robinet et faire couler plusieurs litres de vins avant de prélever l'échantillon.

- Si l'échantillon est du vin tranquille, remplir entièrement le récipient afin qu'il contienne le moins d'air possible. Si l'échantillon est du moût en fermentation, le récipient ne doit être rempli qu'au quart de sa capacité totale. Refermer immédiatement le récipient à l'aide d'un bouchon propre.
- En cas de prise de plusieurs échantillons, faire attention à ne pas contaminer les échantillons les uns avec les autres. Pour cela, le manipulateur doit suivre une hygiène rigoureuse lors de chaque prélèvement, éviter les éclaboussures et bien se laver les mains. Veiller à bien différencier les échantillons en notant leur référence sur les récipients.

**Volume nécessaire** : 37,5 cL ou 75 cL selon les analyses demandées. Merci de vous renseigner auprès du laboratoire.

# Prise d'échantillons

## Microbiologie

### Précautions à prendre pour le prélèvement :

Le prélèvement des échantillons doit se faire dans les conditions les plus soignées possibles afin d'éviter les contaminations microbiologiques de l'échantillon. Le matériel utilisé pour le prélèvement doit être propre et si possible rincé à l'éthanol 70 % vol.. Le manipulateur doit avoir les mains propres.

- Si l'échantillon est du vin tranquille, remplir entièrement le récipient afin qu'il contienne le moins d'air possible. Si l'échantillon est du moût en fermentation, le récipient ne doit être rempli qu'au quart de sa capacité totale. Refermer immédiatement le récipient à l'aide d'un bouchon propre.
- En cas de prise de plusieurs échantillons, faire attention à ne pas contaminer les échantillons les uns avec les autres. Pour cela, le manipulateur doit suivre une hygiène rigoureuse lors de chaque prélèvement, éviter les éclaboussures et bien se laver les mains. Veiller à bien différencier les échantillons en notant leur référence sur les récipients.

### Quel volume prélever ?

Prévoir au moins 100 mL pour chaque échantillon et chaque analyse souhaitée.

### Quel récipient utiliser ?

- Flacon de prélèvement à usage unique stérile.
- Bouteille en verre propre (et éventuellement rincée à l'éthanol 70 %). 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, le prélèvement peut être réalisé :**
  - A l'aide d'un plongeur propre et nettoyé à l'alcool 70 % puis abondamment rincé avec le vin du lot à prélever. Le vin est ensuite immédiatement versé dans le récipient de prélèvement et l'opération réitérée si besoin, en veillant à ne pas poser le plongeur sur une surface souillée entre les deux opérations. Lorsque le plongeur est utilisé pour le prélèvement de plusieurs échantillons, il est impératif de bien le nettoyer selon la procédure décrite ci-dessus entre chaque échantillon.
  - A partir du robinet de dégustation : faire couler quelques litres de vin afin d'éliminer les résidus contenus dans le robinet. Rincer celui-ci à l'alcool 70 % et terminer en faisant couler à nouveau un peu de vin par le robinet. Procéder ensuite au prélèvement en faisant couler directement le vin dans le récipient de prélèvement.
- **A partir d'un fût :** Utiliser une pipette propre et rincée à l'éthanol 70 % pour faire le prélèvement. En transférant le vin dans le récipient, veiller à ne toucher aucun élément extérieur avec l'embout de la pipette. L'opération est réitérée si nécessaire.

### 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 brassage. 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.

### Autres considérations à prendre en compte

Lors d'un suivi microbiologique régulier, il est nécessaire de conserver la même méthodologie de prélèvement pour que les analyses soient comparables entre elles.

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