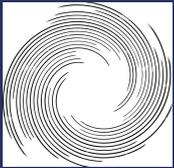


# PROTOCOLE DE PRELEVEMENT ANALYSES MICROBIOLOGIQUES PRELEVEMENT SUR CUVES

## 1 PREPARATION AVANT PRELEVEMENT



- . Homogénéiser la cuve
- . Retirer les éventuels tuyaux sous le robinet de la cuve
- . Poser un seau sous le robinet de la cuve
- . Faire couler quelques secondes le vin dans le seau
- . Préparer une pissette d'éthanol, un briquet et le flacon stérile à portée de main

## 2 DESINFECTION DU ROBINET DE LA CUVE



- . Se désinfecter les mains
- . Démontez le piston prise d'air du robinet, s'il en possède
- . Poser le piston sur le dessus du robinet
- . Arroser abondamment le robinet, le piston, l'intérieur du robinet à l'éthanol
- . Enflammer le tout à l'aide du briquet, laisser consumer
- . Remettre en place le piston prise d'air

## 3 PRELEVEMENT DU VIN



- . Ouvrir le robinet et laisser couler le vin pendant 10 secondes
- . Près du robinet, retirer le bouchon rouge et l'opercule transparent et remplir complètement le flacon
- . Refermer de suite le flacon avec le bouchon rouge uniquement
- . Fermer le robinet, le prélèvement est terminé

Nom : \_\_\_\_\_

Cuve : \_\_\_\_\_

Ex-cuve n° : \_\_\_\_\_

Volume : \_\_\_\_\_

Qualité : \_\_\_\_\_

Collé  Filtré  Ref. Filtr.  ED  traité CMC ou métra

Moût (pas de FA)  Contrôle (4V + SO<sub>2</sub>)

FA en cours  Collage

Fin de FA (Densité <1000)  Essai CMC

Malt  Mise bouteille

Complète  Mise BIB

Achat  Contrôle après mise

Autre paramètre : \_\_\_\_\_

Agrément, préciser \_\_\_\_\_

Export, préciser \_\_\_\_\_

Concours, préciser \_\_\_\_\_

Microbiologie, préciser \_\_\_\_\_

Autres, préciser \_\_\_\_\_

Dégustation uniquement \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

- . Remplir l'étiquette du laboratoire en indiquant l'état de l'échantillon et les éventuels traitements qu'il a reçus
- . Cocher analyses microbiologiques et préciser PCR ou EPI
- . Déposer l'échantillon au laboratoire dès que possible

Les échantillons ne respectant pas les consignes de prélèvement ne pourront pas être analysés