

Sovivins effectue un diagnostic microbiologique ciblé afin de détecter au plus tôt un déséquilibre des populations en présence et de définir au mieux les pratiques œnologiques adaptées.



Détails des prestations

Essais	Méthodes	Volume requis pour l'analyse
Levures (flore totale)	Mise en culture sur milieu gélosé sélectif Epifluorescence PCR	100 ml prélevés dans les conditions d'aseptie requises
Levures <i>Brettanomyces bruxellensis</i>		
Bactéries acétiques		
Bactéries lactiques		

Notre procédure est basée **sur le traitement de plusieurs volumes** de vins différents afin d'obtenir des **résultats significatifs et cohérents**.

Comment réaliser un échantillonnage en vue d'une analyse microbiologique ?

Les prélèvements en vue d'une analyse microbiologique des vins doivent être effectués selon les conditions d'**asepsie** requises. SOVIVINS est à même de réaliser ces prélèvements. Dans le cas où le client souhaiterait assurer lui même ces prélèvements, SOVIVINS attestera de la fiabilité des résultats après formation et validation de l'opérateur et fournit le matériel nécessaire aux prélèvements (flacons stériles, pipettes stériles...).

Suite à une opération de stabilisation telle que sulfitage, traitement thermique ou filtration, il est conseillé d'effectuer le prélèvement après un délai de 10 jours.

↳ Comment réaliser un prélèvement en cuve

- Par le haut de la cuve à l'aide d'un plongeur nettoyé à l'alcool puis rincé avec le vin à prélever ; il est impératif de bien nettoyer le plongeur entre deux prélèvements de vins différents.
- Afin de s'assurer de la représentativité de l'échantillon, il est recommandé d'effectuer le prélèvement peu après un remontage

↳ Comment réaliser un prélèvement en barrique

- Le prélèvement sera réalisé à l'aide d'une pipette stérile plongée au milieu de la barrique en veillant à ne pas toucher les bords du trou de bonde ou tout autre élément extérieur avec l'embout de la pipette.
- Il est conseillé de prélever des fractions de vin dans plusieurs barriques représentatives du lot à analyser (minimum de 4 barriques).