

La préparation des vins à la mise en bouteilles constitue l'ultime étape majeure de la production. Afin d'affiner les prises de décisions pour assurer la stabilité des vins dans le temps et répondre aux exigences des acheteurs, Sovivins propose le protocole d'essais suivant :



↳ Bilan physico-chimique :

- Tests de stabilisation par collage ; plusieurs colles sont testées à différentes doses, les essais étant dégustés en compagnie du client
- Détermination de l'indice de colmatage
- Mesure de la turbidité
- Mesure de la teneur en dioxyde de soufre libre
- Mesure du titre alcoométrique volumique et du pH

↳ Bilan microbiologique :

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.

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...).

Dans le cas de la mise en culture, les milieux spécifiques mis en œuvre **sont préparés et contrôlés sur site**. Une **supplémentation adaptée** permet de confirmer ou d'infirmer la présence de *Brettanomyces bruxellensis* viables.

Contact : Sylvie Biau **06 21 83 21 37**
sbiau@sovivins.com