



SARCO

L'expertise analytique

PROTOCOLE D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DE RAISINS À L'APPROCHE DES VENDANGES

ESTIMATION DE LA PRESSION MICROBIENNE

Pour estimer la pression microbienne à l'approche des vendanges, l'outil le plus efficace consiste à **dénombrer les populations de levures totales et de bactéries totales présentes sur les raisins** une dizaine de jours avant la date estimée des vendanges.

Dans le cas d'études ciblées *Brettanomyces*, il est possible d'associer ces analyses à des **tests de détection directe et indirecte par PCR.**

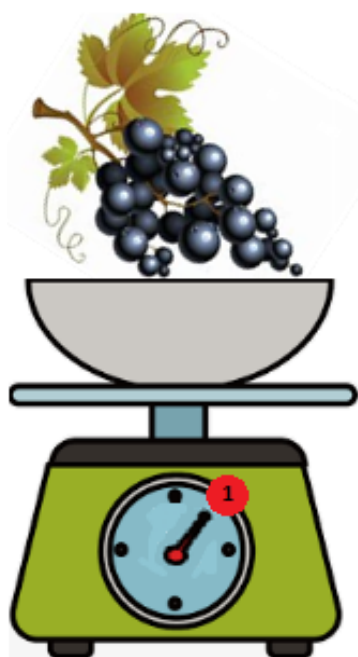
Matériel

1 sécateur

Des sachets congélation à zip (nous solliciter)

Une boîte de transport en plastique des échantillons de raisins (nous solliciter)

Un colis pré-affranchi pour le transport (nous solliciter)



- 1.** Une dizaine de jours avant les vendanges : Lors d'une marche aléatoire dans la parcelle à analyser, prélever l'équivalent d'un kg de raisins par hectare (utiliser un sécateur propre et ne pas toucher avec les mains les morceaux de grappes collectées : les faire tomber directement dans le sachet de congélation).

Placer la poche congélation contenant les raisins collectés dans la boîte de transport fournie à cet effet.

2.

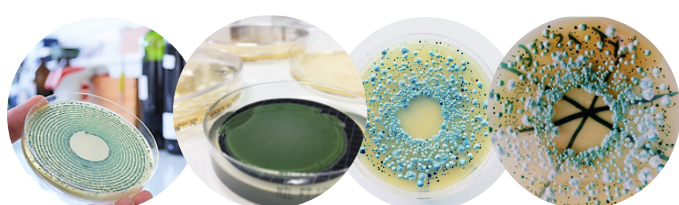




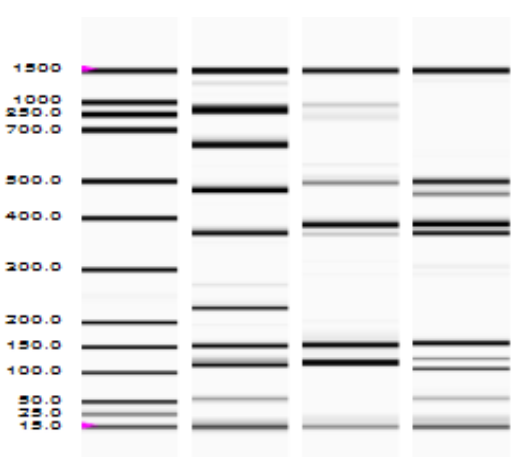
Nous informer de la collecte du **4.** colis (avant 16h le jour J pour un retrait le lendemain).



Retrait du colis et acheminement **6.** au laboratoire.



Sous 10 jours (délai nécessaire à la **8.** croissance des microorganismes) : établissement d'un rapport faisant référence aux valeurs moyennes, maximales et minimales disponibles dans nos bases de données pour l'établissement d'un niveau de pression microbiologique : pression microbiologique forte, moyenne ou faible.



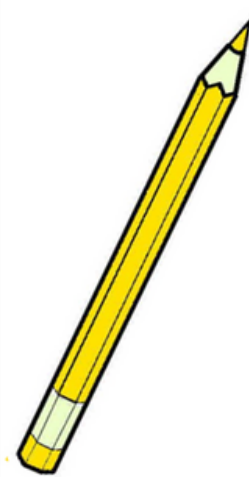
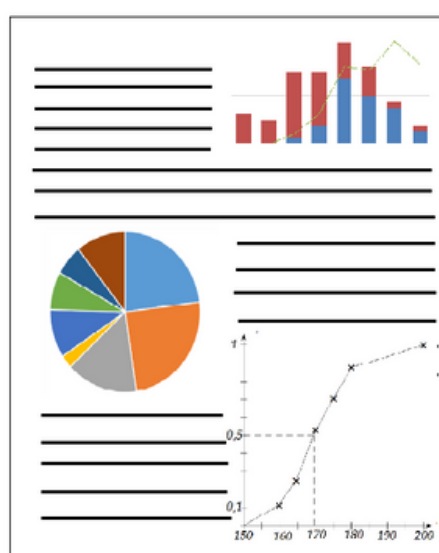
3. Mettre la boîte de transport dans le colis pré-affranchi fourni à cet effet. Ajouter des protections (film à bulles) pour caler la boîte de transport dans le colis.



5. Placer le colis dans votre boîte aux lettres avant 8h du matin le lendemain.



7. Analyses des populations microbiennes.



8 bis.

Etude spécifique des *Brettanomyces*:
déttection par PCR directement sur une solution de rinçage des échantillons de raisins
- détection par PCR indirecte, après inoculation d'un milieu d'enrichissement par les raisins.

Pour aller plus loin:

Associées à des mesures électrochimiques, ces données permettent d'avoir une bonne estimation de la pression microbiologique et de la présence de métabolites susceptibles de se répercuter sur la vie microbiologique (notamment ceux combinant le SO₂) à venir lors des vinifications puis lors de l'élevage des vins visant à limiter les doses de SO₂ notamment.



Si vous souhaitez réaliser ces analyses avec votre laboratoire de terrain et/ou votre oenologue, n'hésitez pas à leur dire de rentrer en contact avec nous. Nous serons ravis d'envisager avec eux un transfert des méthodes et des données afin de favoriser l'interactivité.