

 <p>Des flacons de prélèvement stériles?</p>	<p>PAS OBLIGATOIREMENT mais au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des flacons en verre NEUFS ou TRES PROPRES (lavés à 70°C), et RINCÉS plusieurs fois avec le vin à analyser • Fermés par des bouchons eux aussi PARFAITEMENT PROPRES sans joints intérieurs
<p>Peut on prélever juste après un sulfitage ou une filtration ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attendre au minimum 3 JOURS APRES un sulfitage • On peut prélever juste après une filtration • Si le vin est bougé : prélever après le mouvement : la cuve sera plus homogène et l'échantillon plus représentatif
 <p>Dégustateurs et vannes sur circuits et sur filtre : quelles précautions?</p> <p>Vins en Cuve : prélever par le haut ou par le dégustateur ?</p>	<p>Les DEGUSTATEURS comme les VANNES sont des réservoirs à contaminants, il faut donc :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bien les lessiver en faisant couler plusieurs ml de vin (voire un litre) • Ne pas refermer la vanne ou le robinet • Présenter dessous le flacon de prélèvement, • Rincer ce flacon avec le vin qui s'écoule puis, toujours sans avoir fermé la vanne • Effectuer le prélèvement définitif • Boucher rapidement avec un bouchon propre <p>Le HAUT des cuves est peu représentatif sauf si on vient de bouger le vin. Il faut donc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un système d'immersion des flacons de prélèvement qui aille au cœur de la cuve avant de se remplir • Le rincer entre deux cuves : cela évitera aussi les contaminations croisées • Ne PAS prélever dans Les LIES
 <p>Vins en BARRIQUE : des précautions particulières ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une pipette de prélèvement PARFAITEMENT PROPRE • La rincer entre deux barriques (cela évitera aussi les contaminations croisées entre barriques)