

Guide d'échantillonnage

Afin de vous aider à effectuer un échantillonnage efficace lors de tous vos contrôles, nous vous suggérons de bien identifier vos échantillons et d'utiliser le formulaire de demande d'analyses (oenoscience.com) pour permettre un traitement plus rapide de votre demande.

Les procédures suivantes vous guideront pour l'échantillonnage.

ÉCHANTILLONNAGE – CONTRÔLE DE MATURITÉ

- Récolter au minimum l'équivalent de 200 à 400 grains pris au hasard sur plusieurs rangées si possible repérées chaque année.
- Stocker les grains entiers dans un récipient non-fermé, au frais mais non au réfrigérateur.
- Écraser soigneusement les grains environ 1 heure avant le rendez-vous prévu. Tamiser le jus à l'aide d'une passoire. Si vous envoyez les échantillons directement au laboratoire, transférer le jus tamisé/filtré dans les bouteilles d'échantillonnage prévues à cet effet.
 - Prélever 250 ml
 - Identifier les bouteilles grâce aux étiquettes prévues en notant bien :
 - Votre nom ou raison sociale officielle
 - Les cépages ou type particulier
 - Boucher la bouteille
- Remplir le formulaire de demande d'analyse



ÉCHANTILLONNAGE PENDANT LA VINIFICATION

Rappel pour la prise d'échantillon (Si vous profitez du passage de suivi d'un de nos œnologues, merci de préparer les échantillons avant sa visite pour permettre une décantation et une mise en température naturelles) :

- Dégorger très largement les robinets avant de prélever ou de réaliser les mesures
- En profiter pour noter densité et température sur les fiches de vinification
- Aviner les bouteilles.

SUIVI HABITUEL DES VINIFICATIONS (délai de traitement : 24-48 heures)

- Prélever 250 ml
- Identifier les bouteilles grâce aux étiquettes prévues en notant bien :
 - Votre nom ou raison sociale officielle
 - Le numéro de la cuve et le volume
 - Les cépages ou type particulier
- Boucher la bouteille au dernier moment (au cas où la fermentation soit partie)
- Remplir le formulaire de demande d'analyse

ÉCHANTILLONNAGE DURANT L'ÉLEVAGE ET JUSQU'À LA MISE EN BOUTEILLE

Rappel pour la prise d'échantillon :

- Nettoyer soigneusement et régulièrement les cheminées, les robinets et/ou les valves des cuves
- Dégorger très largement les robinets et aviner les bouteilles
- Boucher et identifier les bouteilles en inscrivant :
 - Votre nom ou raison sociale officielle
 - Le numéro de la cuve et le volume
 - La demande exacte d'analyse

ANALYSES DE ROUTINE (délai de traitement : 2 à 3 jours)

- **Prélever 250 ml** dans les bouteilles prévues à cet effet
- Indiquer en plus des indications précédentes
 - Le(s) cépage(s), le type de vin, d'assemblage ou de cuvée
 - L'origine du vin en cas de déplacement depuis la dernière analyse
 - La présence d'une vidange (cuve non pleine)



ANALYSES DE MISE (délai de traitement : 2 à 3 jours)

- **Prélever 250 ml** dans les bouteilles prévues à cet effet
- Indiquer en plus des indications précédentes
 - Le(s) cépage(s), le type de vin, d'assemblage ou de cuvée
 - L'origine du vin en cas de déplacement depuis la dernière analyse
 - La présence d'une vidange (cuve non pleine)

ANALYSES OFFICIELLES

Analyse IGP (délai de traitement : 2 à 3 jours)

Analyse RACJ (délai de traitement : 5 à 7 jours ouvrables à partir du vendredi midi suivant la réception des échantillons)

Analyse export, concours, etc.) (délai de traitement : 5 à 7 jours)

- **Prélever 750 ml** (ou échantillon conditionné pour analyse officielle)
- Identifier les bouteilles en inscrivant:
 - Votre nom ou raison sociale officielle
 - Le numéro de la cuve et le cépage, le **numéro de lot** pour les produits embouteillés (**analyse RACJ**)
 - La demande exacte d'analyse

ANALYSE PARTICULIÈRE

(Assemblage, collage, traitement spécial, etc.) (délai de traitement : 4 jours)

- **Prélever 750 ml**
- Bien identifier les échantillons et remplir le formulaire de demande d'analyse