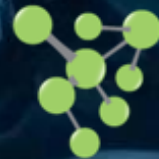


VINIFICATION, D'EMBOUTEILLAGE ET DE SUIVI ANALYTIQUE



OENOSCIENCE

Précision, Fiabilité, Résultats

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.

ECHANTILLONNAGE – 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 (MOÛT, FERMENTATIONS ET FIN DE FERMENTATION)

⚠ Pensez à avoir une réserve de bouteilles d'échantillonnage pendant le temps des vinifications (disponibles au laboratoire)

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 naturelle) :

- 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) et la **placer au frigo** avant envoi au laboratoire (surtout si la fermentation est 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

AIDE MÉMOIRE – QUOI FAIRE QUAND

	ÉTAPES	QUAND	POURQUOI ?	ANALYSES RECOMMANDÉES*	CODE LABO	VOLUME REQUIS
VENDANGES	Suivis de maturité	À partir de 2 semaines avant la date de récolte estimée	Suivre et évaluer la maturité des fruits. Déterminer le moment de la récolte	°Brix, GF, Degré d'alcool probable, AT, pH, MV	CM	250 ml de jus
	Vendange Récolte	Au moment de l'obtention du moût : à la fin du remplissage de la cuve de débouillage pour les blancs et rosés, à la fin de la mise en cuve pour les rouges	Prévoir le déroulement de la fermentation alcoolique : carence en azote, corrections éventuelles (chaptalisation, désacidification...)	°Brix, GF, Degré d'alcool probable, TAV acquis, AT, pH, TAR, MAL, MV, Potassium, Azote assimilable total, ammoniacal et α -aminé.	MOÛTS	250 ml de jus
VINIFICATIONS	Fermentation alcoolique	Au cours et à la fin de fermentation alcoolique	Suivre le bon déroulement de la fermentation alcoolique	TAV, MV, GF, pH, AT, AV, TAR, MAL, LAC, Azote aminé	ACV	250 ml
	Fin Fermentation alcoolique Soutirage Écoulage-Décuvage	À la fin de la fermentation alcoolique, avant sulfitage	S'assurer de la fin de la fermentation alcoolique. Réaliser un premier bilan analytique	TAV, MV, GF, pH, AT, AV, TAR, MAL, LAC, SO ₂ L, SO ₂ T	FIN FA	250 ml
	Fermentation malolactique	Au cours de la fermentation malolactique	Suivre le bon déroulement et la fin de la fermentation malolactique	TAV, GF, pH, AT, AV, TAR, MAL, LAC	CT-MALO	250 ml

***Légende** : TAV : titre alcoométrique volumique, GF : glucose-fructose, MV : masse volumique, AT : acidité totale, AV : acidité volatile, TAR : acide tartrique, MAL : acide L-malique, LAC : acide L-lactique. SO₂L : SO₂ libre, SO₂T : SO₂ total, STA TAR : stabilité tartrique, STA PRO: stabilité protéique, MICRO: microbiologie.

	ÉTAPES	QUAND	POURQUOI?	ANALYSES RECOMMANDÉES*	CODE LABO	VOLUME REQUIS
SUIVIS	Fin des fermentations Soutirage	À la fin des fermentations, après sulfitage	S'assurer que le vin ou le cidre jeune est bien protégé de l'oxydation	TAV, MV, GF, pH, AT, AV, TAR, MAL, LAC, SO ₂ L, SO ₂ T	VEND	250 ml
	Élevage	Régulièrement en cours d'élevage (tous les mois)	Contrôles réguliers afin d'évaluer la protection du vin ou cidre	TAV, MV, GF, pH, AT, AV, TAR, MAL, LAC, SO ₂ L, SO ₂ T	AC	250 ml
STABILISATIONS	Assemblage Collage	Minimum 1 à 2 mois avant mise en bouteille	Obtenir un bilan analytique afin de déterminer les meilleures méthodes de clarification et stabilisation	Essais de collage, turbidité, stabilités avant et après collage.	AC + COLL + STA PRO + STA TAR	2 X 750 ml
	Stabilisation	Minimum 2 semaines avant mise en bouteille	Contrôler l'efficacité des opérations de collage et de stabilisation	GF, TAV, AT, AV, pH, Acide L-malique, Acide L-lactique, MV, SO ₂ L, SO ₂ T, Fer, Cuivre, Stabilités après collage.	AC + STA TAR + STA PRO	750 ml
CONDITIONNEMENTS	Pré-mise	10 jours à 2 semaines avant mise en bouteille	Réaliser un bilan analytique et ajuster le SO ₂	GF, TAV, AT, AV, pH, Acide L-malique, Acide L-lactique, MV, SO ₂ L, SO ₂ T, Fer, Cuivre, Stabilité protéique, Stabilité tartrique	PRÉ-MISE	750 ml
	Vérification avant mise	2 jours avant mise en bouteille	Réaliser un dernier bilan analytique et vérification finale du SO ₂	GF, TAV, AT, AV, pH, Acide L-malique, Acide L-lactique, MV, SO ₂ L, SO ₂ T, Sur demande : Fer, Cuivre, Stabilité protéique, Stabilité tartrique	MISE	750 ml
	Analyses post-mises	Après mise en bouteille	Évaluer la stabilité du produit et l'homogénéité du lot après embouteillage	SO ₂ L, SO ₂ T, Microbiologie, évaluation sensorielle, tests de stabilités.	POST MISE	Échantillon conditionné

***Légende :** TAV : titre alcoométrique volumique, GF : glucose-fructose, MV : masse volumique, AT : acidité totale, AV : acidité volatile, TAR : acide tartrique, MAL : acide L-malique, LAC : acide L-lactique. SO₂L : SO₂ libre, SO₂T : SO₂ total, STA TAR : stabilité tartrique, STA PRO: stabilité protéique, MICRO: microbiologie.

GUIDE DE PRÉPARATION À LA MISE

Étape	Détails	Délai	Remarque
1	Rendez-vous avec votre œnologue pour les essais d'assemblage sur les cuvées à assembler	J-75 à J-60	<i>Ni trop tôt, ni trop tard</i>
2	Réalisation des assemblages à la cave selon les essais définis	J-59	
3	Apporter au labo un échantillon de 750 ml par assemblage pour essais de collage	J-55	<i>Bien purger les robinets et prendre un échantillon représentatif.</i>
4	a) Réception des résultats de collage b) Commande des produits de collage nécessaires c) Commande des matières sèches pour la mise d) Vérification des TAV étiquette/TAV analyse	J-52 à J-50	<i>Bien utiliser tous les renseignements fournis avec ce résultat (colle, soutirage préalable, sulfitage, aération, temps de contact...) : chaque détail a son importance</i>
5	Bien réaliser les collages selon les consignes	J-50 à J-45	<i>Bien lire les consignes et les modes d'emploi des fabricants</i>
6	Convenir d'une date de filtration et d'une date de mise avec chacun des prestataires	J-40 à J-30	<i>Pour l'instant peu de prestataires ; par conséquent, leurs agendas sont très chargés...</i>
7	Recontrôle des protéines et vérification de la tenue au froid	J-40 à J-30	<i>Non indispensable mais vivement conseillé dans les caves qui rencontrent ces problèmes de manière récurrente</i>
8	Lever les vins de colle	J-30 à J-25	<i>Penser à inerte ou à aérer selon les cas</i>
19	Stabilisation tartrique	J-25	<i>Traitement au froid, électrodialyse ou utilisation d'agents stabilisateurs lors de la mise</i>
10	Préfiltration de mise au propre du vin	J-30 à J-25	<i>Non indispensable si trop tôt ; préférable quelques jours avant la mise</i>
11	Réception des matières sèches	J-30 à J-20	
12	Apporter un échantillon de 750 ml par cuve au labo pour analyse avant mise et pour les plus pressés, analyse de certification IGP	J-15	<i>Bien purger les dégustateurs (pour disposer d'un échantillon représentatif) et bien boucher les échantillons. Préciser si une édulcoration est prévue.</i>
13	Réception des résultats d'analyse avant mise	J-13 à J-10	<i>Le laboratoire ne garantit pas les résultats pour « avant-hier »</i>
14	Préfiltration d'avant mise	J-10 à J-5	<i>La préfiltration favorise la filtration de finition et évite les problèmes lors du chantier de mise</i>
15	Faire les ajustements SO ₂ /CO ₂ si nécessaire	J-4 à J-2	<i>Bien suivre les consignes</i>
16	Recontrôle et réajustement des SO ₂ /CO ₂ si nécessaire	J-2	<i>Pour les plus consciencieux ! ou pour les ajustements importants et pour tous les vins édulcorés</i>
17	SUIVRE LA MISE	J	<i>CO₂ dissous, dégustation, classement des palettes</i>
18	Apporter des échantillons au labo pour contrôle de mise Envoi d' échantillon au laboratoire pour contrôle après mise en bouteille et analyses certifiées (RACJ, certification IGP Vins du Québec,...) pour commercialisation et certification.	J+1 à J+10	<i>Tout titulaire de permis de production artisanale de boissons alcooliques doit envoyer une analyse certifiée (dite RACJ) de chaque lot embouteillé à la RACJ.</i>
19	Commercialisation	J+10 à J+30	<i>Le produit est toujours un peu mâché par la mise.</i>

œNOUEBEC



œNOSCIENCE
Précision, Fiabilité, Résultats

2050 Dandurand #308 & #309
Montréal, Québec
H2G 1Y9
514-564-2050

info@oenoscience.com

oenoscience.com

oenoquebec.com

Tous droits réservés 2013 - 2022

Information sujette à changement sans préavis