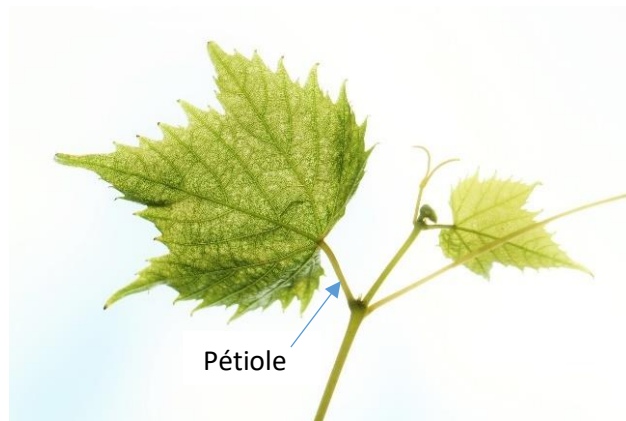


PROTOCOLE DE PRÉLÈVEMENT DES PÉTIOLLES

1- Sur une parcelle homogène, sur des ceps saints et représentatifs, prélever un minimum de 80 pétioles sur 4 à 8 rangs, à hauteur d'un pétiole par cep.

2- Ne prélevez pas les rangs de bordures

3- Choisissez les pétioles en face de la première grappe en partant de la base (les feuilles associées non nécrosées, non déchiquetées). Éventuellement, prélevez le pétiole suivant sur le rameau.



4- Pour des vignes taillées en arcure (branche pliée vers le bas), effectuez le prélèvement sur les rameaux situés avant l'arcure. Pour des vignes en non taille, prélevez 120 pétioles répartis sur toute la hauteur du feuillage (40 pétioles par étage : haut, milieu et bas de la végétation).

5- Séparez le pétiole du limbe, ne conservez que le pétiole.



6- **Comptez** les pétioles et **pesez-les** afin de déterminer le poids frais à la parcelle.

7- Rangez les pétioles dans une enveloppe (enveloppes disponibles sur demande) ou dans une enveloppe Kraft (évitiez les poches en plastique), identifiez le prélèvement en remplissant l'enveloppe et le formulaire disponible sur oenoscience.com.

8- Faites parvenir l'échantillon au **Laboratoire OENOSCIENCE, 2050 Dandurand bureau 308, Montréal, Québec, H2G 1Y9**. Si cela n'est pas possible immédiatement, maintenez les échantillons au sec.

Délai : 10 jours ouvrables.