

SUIVI DE MATURATION DU RAISIN PRELEVEMENTS ASPECTS PRATIQUES

PRÉLÈVEMENTS

Nous vous conseillons d'effectuer les prélèvements selon la METHODE DES 200 BAIES :
On recueille 200 baies sur 100 souches à raison de 2 baies par souche.

La qualité et la fiabilité de l'analyse reposent sur la qualité du prélèvement. Il est indispensable de :

- Choisir une parcelle homogène.
- Prélever toujours dans les mêmes rangs. Pour cela sélectionner 1 ou 2 rangs au milieu de la parcelle et les marquer, de manière à les retrouver d'une année sur l'autre (peinture, bande de chantier, ou petites pancartes).
- Prélever toujours sur les mêmes pieds. Pour cela marquer 100 souches de part et d'autre du rang.
- Prélever alternativement les baies, d'un côté à l'autre du rang, tantôt sur une face exposée, tantôt sur la partie à l'ombre.
- Alternier les niveaux de prélèvements, en fonction de la position de la grappe sur la souche, et la position de la baie sur la grappe.
- Effectuer les prélèvements toujours par la même personne pour une parcelle donnée.
- Faire les prélèvements toujours à la même heure (par exemple, le matin, après la rosée).

Une autre méthode consiste à prélever de petites fractions de grappes sur au moins 50 souches. Cette méthode est possible dans le cas de suivi de maturité technologique (analyses du jus) ; elle est à proscrire pour toutes les méthodes qui analysent les baies.

IDENTIFICATION

Afin de faciliter la traçabilité, l'identification des échantillons doit être réalisée avec beaucoup de précautions :

- Utiliser une référence unique pour chaque parcelle. Ne pas utiliser la même référence pour des cépages différents.
- Utiliser les étiquettes fournies par le laboratoire. Les remplir de façon lisible et non effaçable (*ne pas utiliser de crayon feutre mais un stylo bille*). Glisser l'étiquette dans la boîte et noter votre nom sur le couvercle.
- Avant vos premières analyses, veuillez nous retourner la fiche de prélèvement (*ci-jointe*) complétée.

TRANSPORT

Le transport des échantillons doit être réalisé avec beaucoup de précautions :

- Utiliser des boîtes hermétiques à fond large (type boîte de congélation jetable) et non des poches plastiques qui favorisent le tassement, l'humidité et les phénomènes de condensation.
- Tapisser le fond de la boîte de papier absorbant pour éliminer l'humidité.
- Stocker les échantillons à une température inférieure à 20 °C (transport en glacière réfrigérée si temps chaud ou durée longue).
- Transporter les échantillons au laboratoire, pour analyse, rapidement (maximum ½ journée).

REMARQUES

- Cette méthode exige une très grande rigueur lors du prélèvement ; c'est le préleveur qui fait la qualité du prélèvement, donc du résultat.
 - Apporter les prélèvements au laboratoire, si possible avant 12h30.
- Les échantillons seront analysés, la demi-journée suivant leur réception ; les résultats seront communiqués dès la fin des **analyses**.