

19, cours Tourny - F 33500 LIBOURNE

Œnologues: Isabelle CRÉBASSA, Bernard CRÉBASSA, Thierry JOUAN

ouvert tous les jours de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h, fermé samedi
sur rendez-vous, consultation d'Œnologue au laboratoire ou à la propriété.

Téléphone: 05 57 51 25 95

Télécopie: 05 57 25 04 34

Email : laboratoire@jouan-crebassa.fr

Site : www.jouan-crebassa.fr

CONTRÔLE DE MATURITÉ DES RAISINS MÉTHODE DE PRÉLÈVEMENT

PRINCIPE

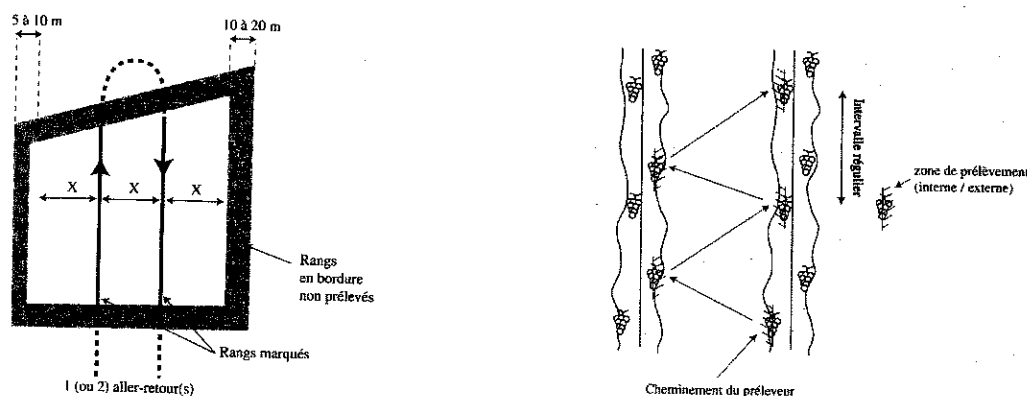
Le prélèvement est l'étape primordiale d'un suivi qualitatif des raisins. Pour assurer la validité et la fiabilité de l'observation, l'échantillonnage collecté doit fournir les mêmes résultats analytiques qu'aurait la parcelle entière récoltée au même instant. C'est le nombre de ceps prélevés qui est important et non la quantité finale de raisins, en fait, on effectue un sondage qui obéit à des lois statistiques. Plus la récolte observée est hétérogène (véraison étalée, millerandage, pieds d'âges différents...) plus le nombre de ceps prélevés doit être important. D'autre part, certains paramètres étudiés ont une variabilité plus grande, il faut donc plus de points de prélèvements (exemple: les composés phénoliques varient plus d'un cep à l'autre que les teneurs en sucres ou en acidité)

Pour être reproductible et permettre un suivi correct de l'évolution, il faut prélever de façon **rigoureuse** et **constante** (méthode précise, préleveur informé et motivé)

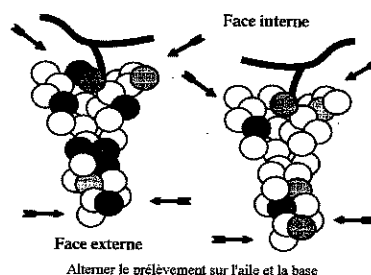
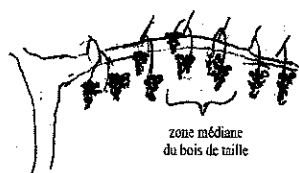
MÉTHODE DE PRÉLÈVEMENT CONSEILLÉE

Le volume cueilli doit être suffisant pour permettre les analyses et assez petit pour être manipulable: entre 0,75 et 1 kg.

1. Choisir et marquer les rangs sondés selon le schéma ci-dessous; prélever sur de chaque côté du rang (face exposée et ombre) sur toute la longueur du rang.



2. Prélever des bouts de grappes de 3 à 4 baies sur chaque pied dans les zones indiquées ci-dessous:



Pour le suivi, reprendre les mêmes rangs avec la même procédure.

Les prélèvements de raisins doivent parvenir au laboratoire dans les 2 heures suivant la cueillette.

Ne jamais garder les raisins au réfrigérateur ou au congélateur.