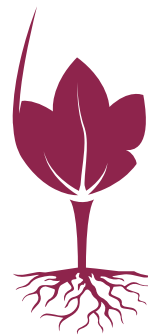


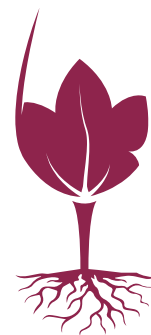
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE



SOVIVINS ANALYTIQUE effectue un diagnostic microbiologique ciblé afin de détecter au plus tôt un déséquilibre des populations en présence et de définir au mieux les pratiques œnologiques adaptées.

[POUR EN SAVOIR PLUS](#)

PRESTATIONS & ÉCHANTILLONNAGE



La complémentarité des analyses

Parce que chaque stratégie d'analyse est un compromis en termes de temps d'analyse, de coût, de spécificité ou de sensibilité, choisir les outils adaptés à votre contexte est notre politique métier.

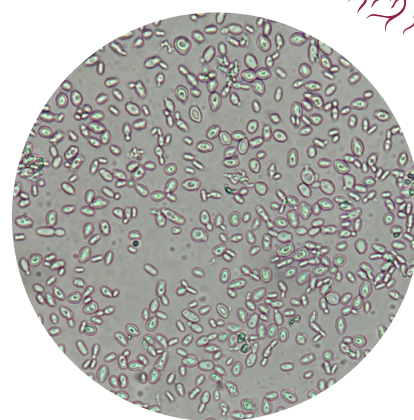
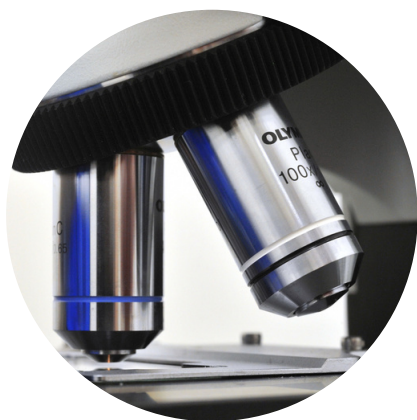
Nos équipes techniques vous accompagnent afin d'établir des plans de contrôles spécifiques à vos besoins (bilan fin de vinifications, suivi régulier des lots en cours d'élevage, préparation à la mise en bouteilles, validation d'un traitement sur le vin etc...).

Micro-organismes	Méthode	Volume
Levures (flore totale)	• RT-qPCR par fluorescence en temps réel. • Mise en culture sur milieu gélosé sélectif préparé in situ. • Microscopie à épifluorescence	120mL prélevés dans les conditions d'asepsie requises.
Levure <i>Brettanomyces bruxellensis</i>		
Bactéries acétiques		
Bactéries lactiques		

L'importance du prélèvement

Les prélèvements en vue d'une analyse microbiologique des vins doivent être effectués selon les conditions d'asepsie requises. Nos équipes techniques sont à même de réaliser ces prélèvements mais également de vous former aux bonnes pratiques d'échantillonnage. Nous pouvons vous fournir le matériel nécessaire pour les prélèvements (contenants stériles, pipettes stériles etc...)

TECHNOLOGIE & ANALYSES



Notre laboratoire met en œuvre des techniques de microbiologie de référence (dénombrement sur milieu gélosé spécifique préparé et contrôlé sur site, observations microscopiques) et des méthodes de biologie moléculaire (RT-qPCR).

Spécificités techniques

Délai d'analyse :

- RT-qPCR = 24h
- Mise en culture : 5 à 10 jours selon l'espèce recherchée

En bref

- **Pourquoi ?** Pour garantir la stabilité microbiologique des vins et prévenir toutes déviations organoleptiques.
- **Comment ?** Le choix de la méthode d'analyse est dicté par la problématique oenologique posée en terme de délais et de coûts.
- **Quelle stratégie ?** Un suivi régulier des populations depuis la fin de la fermentation malolactique jusqu'à la mise en bouteilles couplé à un dosage de la teneur en phénols volatils.

POUR TOUTES DEMANDES



CONTACTEZ NOUS : SOVIVINS ANALYTIQUE 05 57 96 00 52
SITE MONTESQUIEU, 4 ALLÉE ISAAC NEWTON 33650 MARTILLAC

