

OENOVISIONS		REF :ENR-81
Laboratoire Oenologique le Morgon		REV : 01
		Etabli le : 19/05/2020
		Rédacteur : COLLOUD F.
Vérificateur : NICOT M.	Approbateur : BRUN D.	
Date et Signature: original signé 20/5/2020	Date et Signature: original signé 28/05/2020	
Mise en application le : 28/05/2020		

SUIVI MATURITE TECHNOLOGIQUE ET PHENOLIQUE DES PARCELLES

1- Matériel nécessaire pour la réalisation des prélèvements :

- une glacière
- pains de glace
- sécateur
- boîtes rigides en plastique avec couvercles (si maturité phénolique demandée), identifiées avec votre nom et la référence des parcelles contrôlées.

2- Méthode de prélèvement :

Les prélèvements pour le suivi de la maturité phénolique sont à envisager environ 15 jours avant la date de récolte pour suivre l'évolution en 2 points minimum.

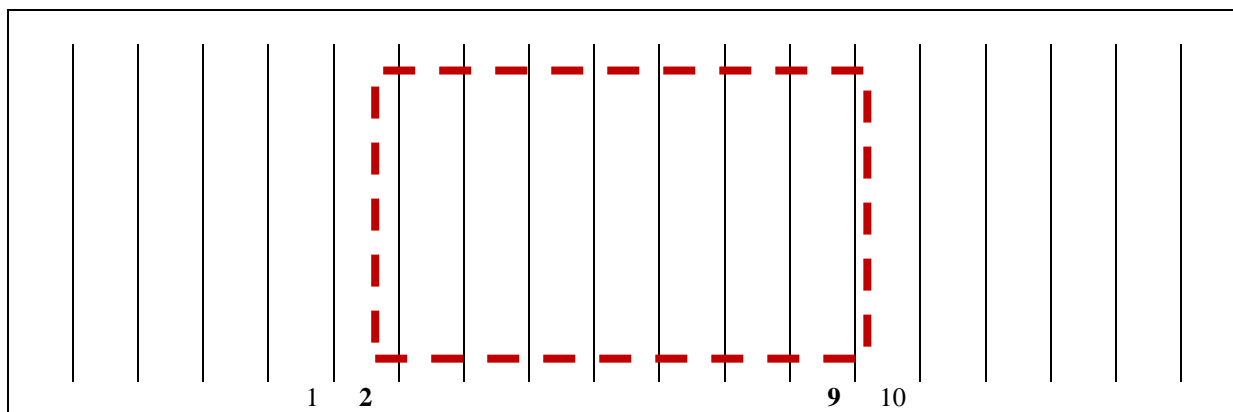
Pour les parcelles possédant plus de 10 rangs.

Les prélèvements sont effectués sur 8 rangs consécutifs, en éliminant les rangs et les ceps de bordure.

Le premier et le dixième rang sont identifiés afin d'obtenir une homogénéité entre deux prélèvements.

Exemple :

En rouge la zone de prélèvement



Chaque rang, parmi les 8, est prélevé des 2 côtés, alternativement, et ce sur 20 ceps (10 ceps de chaque côté), répartis sur toute la longueur du rang.

Un prélèvement représente une fraction de grappe de 3 à 4 baies, avec son morceau de rafle, prélevée au hasard à différents niveaux de la grappe (aile, milieu, pointe) et ce à différents niveaux du cep, en excluant les baies encore vertes (il faut au minimum 200 baies soit 10/ceps).

Pour la maturité phénolique : Les fractions de grappes ainsi prélevées sont placées dans les boîtes rigides, fermées par leur couvercle, puis placées dans la glacière jusqu'au retour au laboratoire pour y être traitées selon le protocole de la Sicarex.

Si vous souhaitez uniquement la détermination de maturité technologique, vous pouvez écraser vous-même les prélèvements et nous apporter les jus extraits, au laboratoire, pour analyse.