



*Le laboratoire EXCELL est le résultat de la fusion du laboratoire SARCO et du laboratoire EXCELL, deux laboratoires de référence dans l'analyse des vins et des boissons.*

*Disposant d'outils analytiques innovants et d'une équipe d'experts techniques pluridisciplinaires, le laboratoire assure un très large panel d'analyses : analyses physico-chimiques, microbiologiques, dosages des arômes et des contaminants des boissons et des matrices agroalimentaires ainsi que des études sur les matériaux en contact avec ces produits.*

*Ce guide de prélèvement a pour but de vous accompagner pour toutes vos démarches de préparation, de prélèvements, de livraison et/ou de collecte de vos échantillons selon les analyses concernées.*

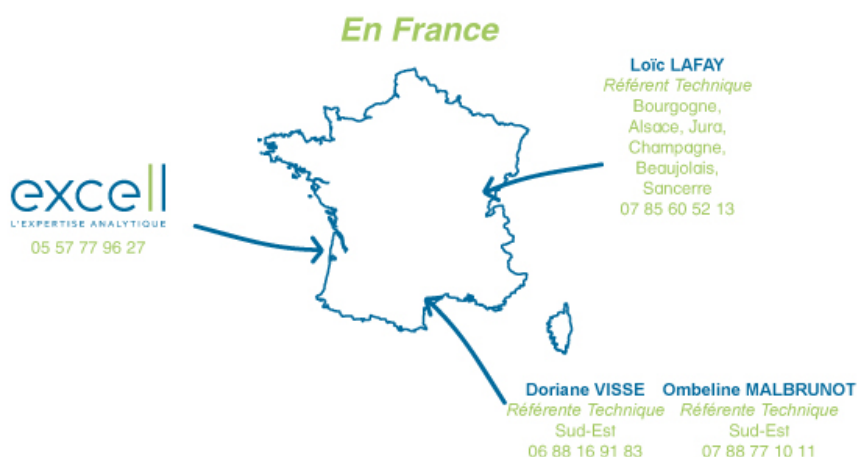
*Dans le cas où un échantillon ne répond aux critères d'acceptabilité énoncés dans ce guide, le laboratoire informe le client de l'écart constaté et de l'incidence sur l'analyse. Sans avis contraire du client, les analyses seront poursuivies. Le laboratoire émettra des réserves nécessaires sur les résultats.*



<b>DE LA PRÉPARATION A LA COLLECTE DES ÉCHANTILLONS</b>	<b>3 - 6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation et envoi des échantillons</li> <li>- Collecte par envoi de kits d'échantillonnage</li> </ul>	
<b>PRÉLÈVEMENTS POUR ANALYSES AGRONOMIQUES</b>	<b>7 - 11</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echantillonnage de sarments</li> <li>- Echantillonnage de terres</li> <li>- Echantillonnage de pétioles ou limbes</li> </ul>	
<b>LES PRÉLÈVEMENTS DE RAISINS</b>	<b>12 - 16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour un contrôle de qualité</li> <li>- Pour une analyse de la microflore</li> <li>- Pour une production d'une crème de levures</li> <li>- Pour une analyse des pesticides</li> </ul>	
<b>LES PRÉLÈVEMENTS DE VINS</b>	<b>17 - 19</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- En cuve / en barrique</li> <li>- Cas particuliers de la recherche de contaminants</li> </ul>	
<b>LES ANALYSES SUR LES MATÉRIAUX</b>	<b>20 - 23</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prélèvement de bouchons</li> <li>- Prélèvement des échantillons de bois</li> <li>- Prélèvement des échantillons de matériaux de construction</li> </ul>	
<b>COMMENT CHOISIR SON FLACONNAGE ?</b>	<b>25</b>
<b>LISTE DES FLACONS DISPONIBLES AU LABORATOIRE EXCELL POUR PRISE ÉCHANTILLONS</b>	<b>26</b>

## DE LA PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS A LA COLLECTE

- Préparation et envoi des échantillons
- Collecte par envoi de kits d'échantillonnage



### Aux alentours de Bordeaux



Sur demande pour les autres secteurs.

# PRÉPARATION ET ENVOI DES ÉCHANTILLONS

## 1. PRÉPARER VOTRE COLLECTE

Pour la transmission de vos échantillons, des collectes sur site sont réalisées régulièrement dans votre secteur. N'hésitez pas à contacter l'accueil du laboratoire pour tout renseignement. Vous pouvez également nous envoyer vos échantillons via un transporteur ou les déposer directement à l'accueil du laboratoire.

### - Collecte sur site par le laboratoire EXCELL

- Afin d'organiser une collecte, nous vous saurions gré de vous rapprocher de l'accueil du laboratoire Excell.
- Nous mandaterons le passage d'un collaborateur dans vos locaux à titre gracieux pour la collecte de vos échantillons et leur acheminement au laboratoire.
- Nos collaborateurs sont également formés pour le prélèvement des raisins en parcelles, de terres aux vignobles, la pose de pièges d'atmosphère dans les locaux. N'hésitez pas à contacter notre service relation clients pour tout complément d'information sur ces prestations.

### - Envoi des échantillons via un transporteur

L'envoi peut être réalisé par vos soins ou être organisé par le laboratoire EXCELL au tarif forfaitaire de 94 € HT pour 8 kits d'échantillonnage de 9 flacons chacun (le tarif forfaitaire comprend les flaconnages, le matériel d'emballage et les frais postaux associés à ces envois et renvois).

Adresse du laboratoire pour l'envoi de vos échantillons : 25 rue Aristide Bergès 33270 FLOIRAC  
// Tél. 05 57 77 96 27

## 2. COMPLETER UN FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSES

Remplissez le formulaire de demande d'analyses A2.1 et A2.2 disponibles sur notre site internet [labexcell.com](http://labexcell.com) > Téléchargements > Administratif et imprimez une copie que vous joindrez à vos échantillons.

Si les analyses sont urgentes, ou qu'elles nécessitent un suivi particulier de nos équipes, nous vous invitons à nous transmettre votre formulaire de demande d'analyses par mail à l'adresse [secretariat@labexcell.com](mailto:secretariat@labexcell.com) Ces formulaires sont sur notre site internet : <https://labexcell.com/telechargement/documentation>

# PRÉPARATION ET ENVOI DES ÉCHANTILLONS

(SUITE)

## 3. PRÉPARATION DE VOTRE COLIS

Afin de réaliser les analyses dans les meilleures conditions, nous vous invitons à vous référer à notre catalogue des prestations œnologie / brasserie / spiritueux.

- Préparez votre échantillon, vérifiez que le bouchage soit hermétique et pas en vidange et veillez à le protéger soigneusement avant de le placer dans votre colis. Suivant les analyses demandées, veuillez vous référer aux pages suivantes indiquant les recommandations en matière de contenant et de bouchage.
- Identifiez sur chaque bouteille le nom de votre société ainsi que la référence de votre échantillon à mentionner sur votre formulaire de bon de commande. Nous pouvons vous fournir sur demande des étiquettes pour les paramètres œnologiques et microbiologiques.
- Collez votre bon de transport sur votre carton si vous avez choisi l'option transporteur, sinon, veillez à laisser votre colis à disposition de notre collecteur à l'accueil de votre société.

### **Bon à savoir**

Des flacons et des étiquettes vous sont fournis pour vos prélèvements et leur identification (cf. Page 26). Notre laboratoire est ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 – 14h00 à 18h00

# LA COLLECTE PAR ENVOI DE KITS D'ÉCHANTILLONNAGE

## 1. ENVOI DE VOS KITS D'ÉCHANTILLONNAGE

Le laboratoire Excell vous transmet un colis contenant un kit d'échantillonnage composé de :

- 8 cartons
- 72 flacons PET de 125 mL
- 150 étiquettes analyses microbiologiques ou physico-chimiques d'identification de vos échantillons

## 2. PREPARATION DE VOS ÉCHANTILLONS

- Afin d'organiser un passage, nous vous saurions gré de vous rapprocher de l'accueil du laboratoire Excell.
- Nous mandaterons le passage d'un collaborateur dans vos locaux à titre gracieux pour la collecte de vos échantillons et leur acheminement au laboratoire.
- Nos collaborateurs sont également formés pour le prélèvement des raisins en parcelles, de terre au vignoble, la pose de pièges d'atmosphère dans les locaux. N'hésitez pas à contacter notre service relation clients pour tout complément d'information sur ces prestations.

## 3. LA VEILLE DE L'ENVOI DE VOS ÉCHANTILLONS, AVANT 17H

- Transmettez le poids de votre colis à l'adresse : [secretariat@labexcell.com](mailto:secretariat@labexcell.com)
- Nous vous envoyons en retour de mail le bordereau d'affranchissement à imprimer et à coller sur le colis.

## 4. LE JOUR DE L'ENVOI DU COLIS, LE MATIN AVANT 8H

- Laissez le colis affranchi à disposition du transporteur à l'accueil de votre société.
- Le colis sera récupéré dans la journée, et un avis de prise en charge vous sera délivré.

## 5. RECEPTION AU LABORATOIRE EXCELL

- Votre colis sera livré au laboratoire Excell sous 2 jours ouvrés.
- Nous vous tenons informés par email de sa bonne réception.

## PRÉLÈVEMENTS POUR ANALYSES AGRONOMIQUES

- Echantillonnage de sarments
- Echantillonnage de terres
- Echantillonnage de pétioles ou limbes
- Echantillonnage pour analyses électrochimiques

## ÉCHANTILLONNAGE DE SARMENTS

Afin d'évaluer la qualité de mise en réserve de la vigne, le laboratoire Excell propose des analyses de sarments pour en apprécier sa composition minérale et les réserves en glucides.

### PÉRIODE DE PRÉLÈVEMENT

Ces prélèvements sont à réaliser en période de repos hivernal, dès la fin de la chute des feuilles et jusqu'à fin février selon la climatologie (avant le début des pleurs de la vigne).

### ZONE DE PRÉLÈVEMENT

Sur parcelle homogène (longueur et diamètres des rameaux), non taillée.

Si l'analyse sert à comprendre un phénomène spécifique, ne prélever que sur des pieds présentant des symptômes.

Évitez les zones perturbées (talus, bordure, chemin ...).

### MÉTHODE

- A l'aide d'un sécateur préalablement nettoyé, rincé et désinfecté, prélever 30 portions de sarments fructifères et aoûtés sur 30 souches différentes. Prélever uniquement les 6 premiers entre-noeuds de la base, sur le second rameau du courson ou les premiers entre-noeuds de la base.
- Détailler les sarments en plusieurs petits tronçons.
- Introduisez les fragments dans une enveloppe papier kraft ;
- Dans les plus brefs délais, faites parvenir vos échantillons au laboratoire avec le formulaire de demande d'analyses complété.

Des enveloppes en papier kraft peuvent être mises gratuitement à votre disposition.

Des sachets plastiques peuvent être utilisés pour ce type de prélèvement.

## ÉCHANTILLONNAGE DE TERRES

La fertilité physique, chimique et la matière organique sont des paramètres primordiaux pour lesquels il est important de disposer d'outils pragmatiques. Mais on parle de plus en plus de la vie dans les sols et des organismes participant activement à son bon fonctionnement.

C'est pourquoi le laboratoire Excell vous propose, en plus des analyses physico-chimiques, des analyses d'activité et de quantité des microorganismes dans les sols viticoles afin de mieux comprendre et piloter cet écosystème complexe.

### PÉRIODE DE PRÉLÈVEMENT

Ces prélèvements destinés aux analyses agronomiques sont réalisables tout au long de l'année. Ne pas prélever après un apport d'engrais, amendements (calcaire ou organique) ou sur sol gorgé d'eau.

Si vous souhaitez réaliser un suivi des analyses comparables, il est préférable de le faire à la même période de l'année et dans des conditions (humidité et température du sol) similaires. Cette recommandation devient indispensable en cas de suivi microbiologique.

### ZONE DE PRÉLÈVEMENT

Sur parcelle homogène, éviter les points haut et bas.

Si l'analyse sert à comprendre un phénomène spécifique, ne prélevez que sur la zone en question.

Éviter les zones perturbées (talus, bordure, chemin, etc...)

- Sur une parcelle non plantée, prélevez de manière aléatoire sur toute la surface homogène.
- Sur une parcelle plantée, prélevez au niveau du rang, si l'itinéraire technique est différent selon les rangs (enherbement, travail du sol) prélevez de manière égale sur chaque modalité.

Tous les échantillons de terre sont préparés avant analyse selon la norme NF ISO 11464.

### MÉTHODE

- Préalablement nettoyé, rincé et désinfecté entre chaque prélèvement. Si des analyses microbiologistes sont à réaliser, veillez à désinfecter à l'alcool les outils entre les prélèvements.
- Prévoyez 3 à 5 points de prélèvements par parcelle à homogénéiser pour un échantillon.
- Enlevez à l'aide d'une pelle à main la litière végétale (débris de feuilles mortes et des débris végétaux) soit les 5 premiers centimètres selon la nature du sol.
- Prélevez à l'aide d'un plantoir, d'une bêche ou d'une tarière, le sol à 30 centimètres de profondeur.
- Enlever les éléments grossiers (plus de 2 cm de diamètre) et s'ils sont nombreux, notez le % de volume qu'ils représentaient ainsi que leur nature.
- Remplissez le sachet ou la boîte en plastique afin de fournir environ 1kg de sol.
- Dans les plus brefs délais, faites parvenir vos échantillons au laboratoire avec le formulaire de demande d'analyses complété.

Des contenants plastiques peuvent être mis gratuitement à votre disposition.

N'hésitez pas à nous solliciter pour leur réalisation et la logistique via le référent sur votre secteur. Dans certains cas, des prélèvements plus profonds sont nécessaires, n'hésitez pas à nous le demander.

## ÉCHANTILLONNAGE DE PÉTIOLES OU LIMBES

Quel est l'état nutritionnel de ma vigne à ce stade ? Les symptômes observés sont-ils en lien avec la nutrition de ma vigne (carences, excès, déséquilibre) ?

Pour répondre à ces questions, le laboratoire Excell propose l'analyse foliaire :

- **Pétioles** : pour vérifier les conditions nutritionnelles sans problème apparent, pour un suivi pluriannuel. L'analyse du pétiole est particulièrement indiquée pour étudier l'équilibre Potassium/Magnésium.
- **Limbes** : pour identifier une carence ou un déséquilibre avéré, pour des analyses ponctuelles. Elle est plus appropriée pour l'analyse des oligoéléments (meilleure absorption par rapport au pétiole)

Ces analyses caractérisant la phase végétative sont complémentaires aux analyses de sol.

### PÉRIODE DE PRÉLÈVEMENT

Ces prélèvements destinés aux analyses physico-chimiques foliaires peuvent être réalisés de façon ponctuelle ou pluriannuelle aux stades : floraison, nouaison (en cas de besoin de correction rapide), véraison (recommandé), facultativement à maturité.

### PÉRIODE DE PRÉLÈVEMENT

Sur parcelle homogène.

Si l'analyse sert à comprendre un phénomène spécifique, ne prélever que sur des pieds présentant des symptômes. Attention cependant à choisir des feuilles saines, qui ne présentent pas de nécrose.

Éviter les zones perturbées (talus, bordure, chemin, etc...)

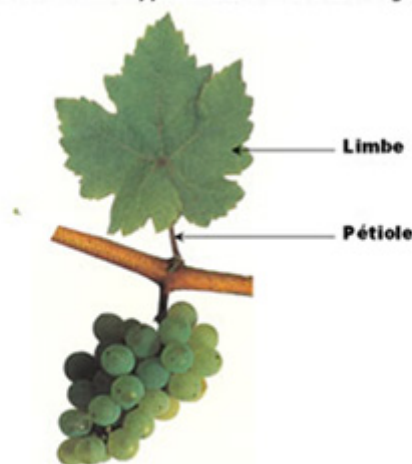
### MÉTHODE

Au cœur de la parcelle d'intérêt, récoltez les feuilles adultes à la main sur des ceps sains, 30 feuilles ou 50 pétioles minimum à raison d'une feuille par cep sur plusieurs rangs représentatifs en prenant une feuille en face des premières grappes.

## ÉCHANTILLONNAGE DE PÉTIOLLES OU LIMBES (SUITE)

- Détachez délicatement le pétiole du limbe
- Disposez le matériel végétal (pétiole ou limbe) dans une boîte en plastique identifiée avec soin.
- Dans les plus brefs délais, faites parvenir vos échantillons au laboratoire avec le formulaire de demande d'analyses complété.

*Prélever la feuille opposée à la 1<sup>ère</sup> ou à la 2<sup>ème</sup> grappe*



Des enveloppes en papier kraft peuvent être mises gratuitement à votre disposition. Il peut être utilisé des contenants plastiques pour ce type de prélèvement. N'hésitez pas à nous solliciter pour leur réalisation et la logistique via le référent sur votre secteur.

## ÉCHANTILLONNAGE POUR ANALYSES ELECTROCHIMIQUES

L'analyse du Potentiel RedOx, du pH et de la conductivité électriques sont des indicateurs physiologiques de plus en plus étudiés en milieu agronomique, sur le sol et sur le végétal.

**Pour l'analyse du végétal** : suivre le protocole d'échantillonnage « PÉTIOLLES OU LIMBES » décrit précédemment, en privilégiant une journée lumineuse/ensoleillé (activité photosynthétique optimale).

Idéalement l'échantillon doit parvenir au laboratoire le jour même du prélèvement

**Pour l'analyse du sol** : suivre le protocole d'échantillonnage « TERRES » décrit précédemment

## LES PRÉLÈVEMENTS DE RAISINS

- Pour un contrôle de maturité / indice de Glories
- Pour l'analyse de la microflore
- Pour la production d'une crème de levures
- Pour une analyse des pesticides

## PRÉLÈVEMENT DE RAISINS

### POUR UN CONTRÔLE DE MATURITÉ / Indice de Glories

#### LE MOMENT

Dans l'idéal, les prélèvements doivent commencer à la fin de la véraison pour suivre l'évolution de la maturité des raisins. En fonction des régions viticoles et de la précocité des millésimes, les prélèvements sont effectués entre le mois d'août et septembre.

#### METHODOLOGIE

- Afin d'avoir des données comparables d'un millésime à l'autre, il est conseillé de faire les prélèvements dans les mêmes parcelles et sur les mêmes pieds de vigne.
- Les prélèvements des raisins doivent être représentatifs de l'ensemble de parcelles du domaine. Prélever sur des parcelles ayant des caractéristiques différentes comme type de sol, exposition, ...
- Prélevez en début de journée quand les raisins sont frais, au maximum une demi-journée avant l'analyse.
- Prélevez 200 baies par parcelle → De toute taille, à tous les niveaux du cep (le haut, le milieu et le bas), la face exposée au soleil et la face interne, sur toute la longueur du rang (éviter les bouts de rang et les rangs de bordure) ainsi que de chaque côté de l'interligne.

#### CONSERVATION

Les baies prélevées peuvent être conservées dans une poche en plastique hermétique, ou bien dans une boîte en plastique.

Conservez les échantillons au frais. Les échantillons doivent être rapidement expédiés au laboratoire sous 48h.

**Maturité technologique** : analyse de l'équilibre de la composante en sucre et en acide du raisin

**Maturité phénolique** : richesse en polyphénols et extractibilité des anthocyanes

# PRÉLÈVEMENT DE RAISINS

## POUR L'ANALYSE DE LA MICROFLORE

### MATÉRIEL

- Sécateurs préalablement nettoyés et désinfectés à l'éthanol à 70% Vol. (réitérer le protocole de nettoyage entre chaque parcelle.)
- Gants
- Sacs de congélation neufs
- Enceinte réfrigérée («glacière» + pack réfrigérant)

### PROTOCOLE

Il faut veiller à ce que l'échantillon prélevé soit le plus représentatif de la parcelle à contrôler. Sur l'ensemble de la parcelle, prélever des portions de grappes pour un total de **500 g de raisin**, selon les règles suivantes :

- Sélectionnez des **grappes saines et propres** (absence de pourriture, d'insectes, de terre...)
- Prélevez sur **~25 pieds de vigne** alternativement sur le haut et le bas des grappes et de chaque côté des pieds de vigne en tenant compte de l'orientation géographique et de l'ensoleillement de la parcelle.
- Evitez de prélever les rangs placés aux extrémités de parcelle (rangs non représentatifs) ainsi que les premiers et les derniers pieds de vigne de chaque rang.
- Effectuez une marche aléatoire selon la disposition de la parcelle.

### ACHEMINEMENT ÉCHANTILLON

Le prélèvement doit rapidement être acheminé au laboratoire Excell.

Si nécessaire, il peut être stocké 24 heures à 4°C.

Ce prélèvement ne doit être en aucun cas être sulfité ou congelé.

# PRÉLÈVEMENT DE RAISINS

## POUR LA PRODUCTION D'UNE CRÈME DE LEVURES

### MATÉRIEL

- Séateurs préalablement nettoyés et désinfectés à l'éthanol à 70% Vol. (réitérer le protocole de nettoyage entre chaque parcelle.
- Gants.
- Sacs de congélation neufs
- Enceinte réfrigérée («glacière» + pack réfrigérant)

### PROTOCOLE

Il faut veiller à ce que l'échantillon prélevé soit le plus représentatif de la parcelle à contrôler. Sur l'ensemble de la parcelle, prélever des portions de grappes pour un total de **1,5 kg de raisin/hectare**, selon les règles suivantes :

- Sélectionnez des **grappes saines et propres** (absence de pourriture, d'insectes, de terre...)
- Prélevez sur **~25 pieds de vigne** alternativement sur le haut et le bas des grappes et de chaque côté des pieds de vigne en tenant compte de l'orientation géographique et de l'ensoleillement de la parcelle.
- Evitez de prélever les rangs placés aux extrémités de parcelle (rangs non représentatifs) ainsi que les premiers et les derniers pieds de vigne de chaque rang.
- Effectuez une marche aléatoire selon la disposition de la parcelle.

### ACHEMINEMENT ÉCHANTILLON

Le prélèvement doit rapidement être acheminé au laboratoire Excell.

Si nécessaire, il peut être stocké 24 heures à 4°C.

Ce prélèvement ne doit être en aucun cas être sulfité ou congelé.

## PRÉLÈVEMENT DE RAISINS

### POUR UNE ANALYSE DES PESTICIDES / PHTALATES HYDROCARBURES

#### MATÉRIEL

- Séateurs préalablement nettoyés et désinfectés à l'éthanol à 70% Vol. (réitérer le protocole de nettoyage entre chaque parcelle.)
- Gants.
- Barquette aluminium
- Enceinte réfrigérée («glacière» + pack réfrigérant)

#### PROTOCOLE

Il faut veiller à ce que l'échantillon prélevé soit le plus représentatif de la parcelle à contrôler. Sur l'ensemble de la parcelle, prélever des portions de grappes pour un total de **1kg de raisin**, selon les règles suivantes :

- Sélectionnez des **grappes saines et propres** (absence de pourriture, d'insectes, de terre...)
- Prélevez sur **~50 pieds de vigne** alternativement sur le haut et le bas des grappes et de chaque côté des pieds de vigne en tenant compte de l'orientation géographique et de l'ensoleillement de la parcelle.
- Evitez de prélever les rangs placés aux extrémités de parcelle (rangs non représentatifs) ainsi que les premiers et les derniers pieds de vigne de chaque rang.
- Effectuez une marche aléatoire selon la disposition de la parcelle.

#### ACHEMINEMENT ÉCHANTILLON

Le prélèvement doit rapidement être acheminé au laboratoire Excell.  
Si nécessaire, il peut être stocké 24 heures à 4°C.

## LES PRÉLÈVEMENTS DE VINS

- En cuve / en barrique
- Cas particuliers de la recherche de contaminants

# PRÉLÈVEMENT DE MOÛTS, DE VINS EN CUVE / EN BARRIQUE

## Analyses œnologiques classiques / Analyses microbiologiques

### METHODOLOGIE

- L'échantillon ne doit jamais être en vidange dans le flacon de prélèvement.
- Pour des analyses microbiologiques, il est conseillé de faire les prélèvements dans des flacons plastiques stériles à usage unique. Les flacons sont fournis par le laboratoire Excell sur demande. Le matériel de prélèvement, autre que les flacons fournis par Excell, doit être soigneusement nettoyé avant utilisation. L'avinage du matériel de prélèvement est également important.

### PRELEVEMENT EN CUVES AU ROBINET DEGUSTATEUR

- Le vin doit être le plus homogène possible au moment de la prise d'échantillon
- Laisser couler environ 5L avant de récupérer le volume souhaité.
- Après prélèvement, le robinet doit être nettoyé.



### PRELEVEMENT EN BARRIQUES

- Avinez la pipette avec le vin à prélever avant de prélever le volume souhaité. Prélevez au cœur de la barrique. Refaire l'opération de désinfection et rinçage entre chaque prélèvement.
- Afin que le prélèvement soit représentatif, prélevez plusieurs barriques du lot à analyser et mélanger.



Dans certains cas, des prélèvements au fond de la barrique peuvent être réalisés. Lors des suivis en barrique, il est recommandé de choisir un nombre représentatif de barriques (au moins 10%), de veiller à respecter la proportion de fûts neufs et de fûts usagés et d'amender les fûts prélevés pour toujours échantillonner dessus.

### CONSERVATION

Les échantillons doivent être expédiés rapidement au laboratoire. En attendant, les échantillons peuvent être stockés à 4°C pendant 2 à 3 jours.

### POINT IMPORTANT

Veillez à la représentativité de l'échantillon par rapport à un lot donné car la façon dont est réalisé le prélèvement conditionne le résultat.

## CAS PARTICULIERS DE LA RECHERCHE DE CONTAMINANTS

### HALOANISOLES-HALOPHENOLS (HA-HP) / HYDROCARBURES

**MATRICE** : Eau du réseau, vin, moût

#### **METHODOLOGIE**

- Ouvrez le robinet, laissez couler l'eau stagnée. Dans le cas du moût ou du vin suivez le protocole de prélèvement en cuve/ barrique.
- Prélevez dans des flacons en verre minimum 60ml (disponibles au laboratoire sur demande).
- Pour les eaux, ajoutez le stabilisant fourni par Excell (disponible sur demande / 3 gouttes pour 50 mL) afin que les échantillons n'évoluent pas entre leur collecte et l'analyse.
- Couvrez le bouchon avec du papier aluminium et fermer le récipient. Évitez le contact du bouchon avec le plastique.
- L'échantillon doit être rapidement expédié au laboratoire.

Lien vers notre article technique [Eaux de réseau : attention aux risques de TBP ! \(labexcell.com\)](http://labexcell.com)

### PHTALATES / BISPHENOLS / MOSH - MOAH

**MATRICE** : Vin, moût, UVC (Unité de Ventes Consommateur)

#### **METHODOLOGIE**

- Suivez le protocole de prélèvement en cuve/ barrique pour des analyses œnologiques classiques.
- Prélevez 60 ml au minimum dans un contenant en verre (disponibles au laboratoire sur demande) ou conserver l'emballage d'origine (dans le cas d'UVC)
- Si vous utilisez un bouchon en plastique, recouvrir le bouchon de papier aluminium afin que le vin soit au contact du papier aluminium.

Pour toute sollicitation veuillez contacter [secretariat@labexcell.com](mailto:secretariat@labexcell.com)

## LES ANALYSES DE MATÉRIAUX

- Prélèvement de bouchons
- Prélèvement de bois
- Prélèvement de matériaux de construction

## PRÉLÈVEMENT DE BOUCHONS

### Contrôle des caractéristiques physico-chimiques et du potentiel contaminant



- Le prélèvement doit porter sur au moins 5 % des emballages individualisés choisis au hasard.
- Le nombre de bouchons à prélever de façon aléatoire est déterminé en accord avec les limites fixées par la norme ISO 2859 sur la base de la taille de l'échantillon à contrôler et en utilisant le niveau de contrôle pour usage général II :

<i>Effectif du lot à contrôler</i>	<i>Nombre de bouchons à prélever</i>
De 5 000 à 10 000	200
De 10 001 à 35 000	315
De 35 001 à 150 000	500
De 150 001 à 500 000	800
Au-dessus de 500 000	1 250

- Une fois que les bouchons ont été sélectionnés, séparer le nombre des bouchons nécessaire aux analyses :
  - Check list achat : 50 bouchons
  - Check list livraison : 50 bouchons
  - Check list contaminants : 20 bouchons
  - Expertise bouteilles bouchées : 12 bouteilles
  - Haloanisoles en migration : 20 bouchons
  - 2 methoxy-3,5 diméthylpyrazine : 10 bouchons
  - Pression hydrostatique : 50 bouchons

#### **POINT IMPORTANT :**

Les bouchons doivent être transmis emballés de papier aluminium dans une poche en matière plastique hermétique à usage unique. Évitez le contact du bouchon avec le plastique. Pour cela, recouvrir le bouchon de papier aluminium.

# PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS DE BOIS

## TECHNIQUE DE PRÉLÈVEMENT

- Le bois est prélevé superficiellement sur une épaisseur comprise entre 0 et 3 mm environ.
- Quantité à transmettre au laboratoire = 20 g.

## MÉTHODOLOGIE ET CONSERVATION

- Le bois est détaché avec un outil adapté (ciseau à bois, lame affûtée, mèche à bois de large diamètre...) ; les prélèvements d'un même lot identifié sont réunis sous la forme d'un seul échantillon qui sera analysé après homogénéisation.
- L'échantillon est recueilli dans une feuille de papier aluminium neuf placée dans une poche en polyéthène (sac congélation alimentaire) à usage unique et expédié au plus vite.
- Identifiez de manière indélébile l'échantillon avec un code simple et court.



Exemples de prélèvements

# PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS DE MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION

## TECHNIQUE DE PRÉLÈVEMENT

- Prélevez des copeaux de matériaux sur 10mm de profondeur à l'aide d'un outil métallique de type ciseaux à bois / burin.
- Quantité à transmettre au laboratoire = 20 g.
- L'échantillon est recueilli dans une feuille de papier aluminium neuf placée dans une poche en polyéthène (sac congélation alimentaire) à usage unique et expédié au plus vite.
- Identifiez de manière indélébile le sac de prélèvement avec un code simple et court.

## METHODOLOGIE DE PRÉLÈVEMENT

Le prélèvement sera réalisé au hasard en respectant une norme d'échantillonnage (ISO 2859): plan simple, niveau II, usage général

Effectif du lot	Nombre d'échantillons à prélever
2 à 8	2
9 à 15	3
16 à 25	5
26 à 50	8
51 à 90	13
91 à 150	20
151 à 280	32

## COMMENT CHOISIR SON FLACONNAGE ?

		Flacon verre	Flacon plastique à usage unique	Boîte plastique	Boîte aluminium / Papier aluminium	Enveloppe kraft	Sachet plastique	Bouchon métal	Bouchon plastique	Bouchon plastique isolé avec papier aluminium
Métaux lourds		X	X	X		X	X		X	
Phtalates	Liquide	X						X		X
	Solide			emballé dans du papier aluminium	X		emballé dans du papier aluminium			
Bisphénols	Liquide	X						X		X
	Solide			emballé dans du papier aluminium	X		emballé dans du papier aluminium			
Produits Phytosanitaires Pesticides	Liquide	X						X		X
	Solide			emballé dans du papier aluminium	X		emballé dans du papier aluminium			
Haloanisoles / Halophénols Composés organohalogénés	Liquide	X						X		X
	Solide			emballé dans du papier aluminium	X		emballé dans du papier aluminium			
Hydrocarbures	Liquide	X						X		X
	Solide			emballé dans du papier aluminium	X		emballé dans du papier aluminium			
MOSH/MOAH	Liquide	X						X		X
	Solide			emballé dans du papier aluminium	X		emballé dans du papier aluminium			
Géosmine	Liquide	X						X		X
	Solide			emballé dans du papier aluminium	X		emballé dans du papier aluminium			
Microbiologie	Liquide	X	X					X	X	X
	Solide			X	X		X			

## LISTE DES FLAcons DISPONIBLES AU LABORATOIRE EXCELL POUR PRISE ÉCHANTILLONS

### Flacons disponibles au laboratoire pour prise échantillons :

- Flacons de 60 mL en plastique
- Flacons de 120 mL en plastique
- Flacons de 250 mL en verre brun
- Flacons de 500 mL en verre brun
- Barquettes en plastiques

Les flacons de prélèvement EXCELL en résine végétale sont durables, éco conçus et recyclables pour un meilleur respect de notre environnement.

excell

L'EXPERTISE ANALYTIQUE

**LABORATOIRE EXCELL**

25 rue Aristide Bergès

33270 FLOIRAC

secretariat@labexcell.com

05 57 77 96 27

*Lundi – Vendredi*

*8h30-12h30 / 14h-18h*

