

ANALISI MICROBIOLOGICHE REALIZZABILI A FAVORE DELLE AZIENDE SICILIANE E LINEE GUIDA PER IL PRELIEVO DEI CAMPIONI

Codice	Descrizione analisi	Metodo
A1	Conta lieviti totali in campioni di mosto, di vino o di fermentato	<i>Cavazza e Poznanski, 1998</i>
A2	Conta dei lieviti contaminanti in campioni di mosto, di vino o di fermentato	<i>Heard e Fleet, 1986; Morris et al., 1957</i>
A3	Ricerca batteri acetici nel vino	<i>Carr e Passmore, 1979</i>
A4	Conta batteri acetici nel vino	<i>Carr e Passmore, 1979</i>
A5	Ricerca batteri lattici nel vino	<i>Cavazza e Poznanski, 1998</i>
A6	Conta batteri lattici nel vino	<i>Cavazza e Poznanski, 1998</i>
A7	Ricerca dei lieviti <i>Dekkera/Brettanomyces</i> e di specie Cicloesimide-resistenti nel vino in affinamento	<i>Cavazza e Poznanski, 1998</i>
A8	Controllo di sterilità in bottiglia (ricerca lieviti totali, analisi di 3 campioni di vino imbottigliato)	<i>Cavazza e Poznanski, 1998</i>

Tipo di analisi	Quantità di campione necessaria
Conta lieviti totali Conta lieviti contaminanti	Almeno 250 ml
Ricerca batteri acetici Conta batteri acetici	Almeno 250 ml
Ricerca batteri lattici Conta batteri lattici	Almeno 250 ml
Ricerca dei lieviti <i>Dekkera/Brettanomyces</i> e di specie Cicloesimide-resistenti	Almeno 250 ml
Controllo di sterilità in bottiglia	Almeno una unità

E' fondamentale che il prelievo venga condotto come riportato nelle linee guida: qualsiasi discostamento dalla procedura deve essere riportato nel modulo "richiesta analisi microbiologiche".

Linee guida per il prelievo dei campioni:

1. Il campione deve essere posto all'interno di un **contenitore sterile** (tipo contenitore per la raccolta delle urine) e **deve essere annotato sul contenitore il nome del campione e la data del prelievo**; qualora non si disponga di un contenitore sterile potrà essere utilizzata una bottiglia in vetro ben lavata.
2. Prima della campionatura omogenizzare bene la massa (es. prelevare il campione dopo un accurato rimontaggio o dopo un travaso)
3. Per le analisi **A1, A2 e A7** qualora l'omogenizzazione non sia auspicabile prelevare il campione dal fondo del serbatoio o della botte o della barrique, in questo caso i risultati saranno riferibili solo al quantitativo analizzato e non all'intera massa.
4. Per le analisi **A3 e A4** è necessario prelevare il campione dalla parte più superficiale del serbatoio o della botte (quella a contatto con l'aria) in questo caso i risultati saranno riferibili solo al quantitativo analizzato e non all'intera massa.
5. Per le analisi **A5, e A6** qualora l'omogenizzazione non sia auspicabile prelevare il campione dal centro del serbatoio o della botte o della barrique, in questo caso i risultati saranno riferibili solo al quantitativo analizzato e non all'intera massa.
6. Quando il campione viene prelevato da un rubinetto, occorre esporre quest' ultimo alla fiamma, fare scorrere 2-3 litri di liquido e solo dopo prelevare il campione.
7. Per il vino in bottiglia o in pack prelevare una unità all'inizio della fase di imbottigliamento, una quando il sistema è a regime e una alla fine dell'imbottigliamento .
8. Il campione deve essere trasportato nel più breve tempo possibile in laboratorio.
9. Durante il trasporto è preferibile mantenere il campione ad una temperatura compresa tra 4 e 20°C.
10. Il campione può essere prelevato mediante l'uso di un pipettatore automatico o pipetta sterile da 10 o 25 ml, in alternativa si potrà utilizzare un contenitore di vetro ben pulito e disinfettato con alcool. Per il prelievo al fondo dei recipienti, nel caso in cui non si disponga dell'attrezzatura idonea, si può utilizzare anche un preleva vino, ben pulito e avvinato con almeno due litri di vino.

Istituto regionale Vini e Oli di Sicilia
via Libertà 66, 90143 Palermo
Laboratorio di microbiologia
via Trapani 218, 91025 Marsala (TP)
laboratorio.microbiologia@irvos.it
(+ 39) 0923 7375353/ (+39) 366 5817388