

Campionamento di **grappoli d'uva**

Obiettivo Raccogliere grappoli d'uva da vigneti a coltivazione biologica e tradizionale per l'isolamento e lo studio dei lieviti che crescono sulla buccia degli acini.

Autore Istituto Nicola Pellati di Nizza Monferrato (AT)
Primo classificato Mad for Science 2017
Progetto "Biodiversità e Uva"



Materiali e reagenti

- Alcool etilico denaturato
- Buste di plastica sterili



Strumenti

- Forbici
- Borsa termica
- Frigorifero



Sicurezza

- Guanti da laboratorio



Tempo

30 minuti per il campionamento di ogni vigneto (2-3 ore in totale)



Procedimento

- 1.** Identificare due vigneti a coltivazione biologica e due a coltivazione tradizionale dove effettuare i campionamenti dell'uva.
- 2.** Indossare i guanti da laboratorio e pulire con alcool etilico denaturato la superficie di guanti e forbici. Lasciare asciugare guanti e forbici all'aria prima di procedere al campionamento.
- 3.** Per ogni vigneto scelto campionare tre diversi filari ad altezze diverse, raccogliendo tre grappoli d'uva da ogni filare. Raccogliere, quindi, in totale 9 grappoli d'uva (3 dal filare posto più in basso, 3 da quello intermedio e 3 dal filare più in alto) per ogni vigneto.
- 4.** Porre ogni grappolo d'uva in singole buste di plastica sterili, su cui è stata precedentemente posta una etichetta con le informazioni utili per risalire al vigneto e al filare di campionamento. Posizionare i grappoli nella borsa termica.
- 5.** Procedere in questo modo per ognuno dei 4 vigneti da campionare.
- 6.** Una volta in laboratorio, trasferire i grappoli a 4°C e preparare il necessario per l'attività successiva descritta nel protocollo "Lavaggio degli acini d'uva e semina su piastra dei lieviti".

Note

- *Se interessati a ripetere il campionamento in momenti successivi, identificare i filari con fascette colorate per individuare con precisione i precedenti punti di raccolta delle uve.*
- *Pulire con alcool etilico denaturato i guanti e le forbici dopo ogni singolo grappolo d'uva raccolto per evitare contaminazioni.*
- *I sacchetti per la conservazione degli alimenti sono sterili e per questo possono essere utilizzati per contenere i grappoli d'uva raccolti.*
- *L'attività successiva del lavaggio degli acini d'uva e della semina su piastra dei lieviti deve essere svolta il giorno stesso o al massimo a distanza di pochi giorni dal campionamento delle uve. Per eseguire l'attività il giorno stesso del campionamento, preparare nei giorni precedenti le piastre di terreno solido WL, seguendo il protocollo "Preparazione del terreno WL solido" nella sezione "Microbiologia".*