

	Mode opératoire Préparation des échantillons de jus de raisin, à réaliser avant l'analyse de delta ^{13}C.	MO_AQUI_SM_(06)-v2-2020 Version:2 date : 30/09/2021 page 1/2
---	---	---

1. Objet et domaine d'application

2. Ce mode opératoire s'applique à la préparation des échantillons de jus de raisin, à réaliser avant l'analyse de delta ^{13}C .

3. Documents de référence

Sans objet

4. Liste de diffusion et si nécessaire niveau de confidentialité

Atelier de Quantification des isotopes stables
AQUI

5. Hygiène et sécurité

Sans objet

6. Principe de la méthode

Dilution isotopique

7. Matériels nécessaires

Tubes à vis 10 ml, tube Eppendorf 1 ml, balance, centrifugeuse
Cupules étain de type SANTIS SA76981302 ou équivalent.

8. Réactifs (chimiques et biologiques)

Sans objet

9. Contraintes de la méthode

Sans objet

10. Contenu du mode opératoire

Cette préparation d'échantillons se réalise après le prélèvement des baies de raisin en plein champ et la préparation du jus de raisin. Pour chacune de ces deux étapes, un protocole a été rédigé. L'ensemble de ces étapes permet d'aboutir à une mesure des isotopes naturels de carbone, dont le rapport isotopique permet d'estimer une histoire de l'état hydrique des plantes de chacune des parcelles concernées. La détermination des isotopes elle-même est effectuée par le laboratoire de l'IPSiM, à l'aide d'un spectromètre de masse isotopique.

	Rédacteur	Vérificateur	Approbateur
Nom :	Perez Thibaut	Benoit Lacombe	Colette Tournaire
Fonction :	Responsable Technique	Responsable Scientifique	Animatrice qualité
Visa :			

	Mode opératoire Préparation des échantillons de jus de raisin, à réaliser avant l'analyse de delta ¹³C.	MO_AQUI_SM_(06)-v2-2020 Version:2 date : 30/09/2021 page 2/2
---	---	---

- Pour chacun des échantillons, on dispose d'un tube de 10 ml de jus de raisin. On en prélève **2ml**, à déposer dans des tubes Eppendorf bouchés, compatibles avec la centrifugeuse. Chacun des tubes est numéroté de la même façon que les tubes initiaux à l'aide d'un identifiant unique.
- Remarque : avant de prélever le jus, on l'agite.
- La centrifugeuse doit au préalable être mise à une température de **4°C**.
- La centrifugation doit être de **10 000g pendant 15 min**.
- Après centrifugation, le surnageant est transvasé dans de nouveaux tubes de type Eppendorf bouchés et numérotés.
- On prélève 25µl de surnageant que l'on dispose dans des cupules d'étain 5 X 12 (SANTIS) placées dans une plaque à fond plat 96 puits de type Greiner
- La plaque 96 puits est ensuite mise à l'étuve pendant 24H. Après séchage les cupules sont refermées et stockées à température ambiante avant passage au spectromètre de masse.

	Rédacteur	Vérificateur	Approbateur
Nom :	Perez Thibaut	Benoit Lacombe	Colette Tournaire
Fonction :	Responsable Technique	Responsable Scientifique	Animatrice qualité
Visa :			