



CONTRÔLE DES LIQUIDE DE CONSERVATION SERVICE SCIENTIFIQUE DU PATRIMOINE

Cette instruction décrit les modalités de contrôle des liquides de conservations des collections du Service Scientifique du Patrimoine.

| | Acteur | Etape |
|---|---|---|
| 1 | Gestionnaire de collection / Conservateur avec le soutien du personnel de la DO Taxonomie et Phylogénie | Contrôler visuellement le niveau du liquide de conservation. Le spécimen doit être si possible complètement immergé. Si le spécimen n'est pas suffisamment immergé, déterminer si nécessaire la nature du liquide de conservation à l'aide de stick indicateur ou d'une autre méthode, et compléter le niveau avec le liquide de conservation approprié. Si le spécimen est séché, décider d'une réhydratation éventuelle. Etant donné que la méthode à appliquer dépend largement du taxon, elle sera décidée au cas par cas par le conservateur concerné. |
| 2 | Gestionnaire de collection / Conservateur | Contrôler le bon état du récipient. Contrôler l'étanchéité du récipient et si nécessaire remplacer le couvercle et/ou l'enduire avec une pâte siliconée ou de la vaseline. |
| 3 | Gestionnaire de collection / Conservateur | Enregistrer les contrôles réalisés, les éventuelles actions prises et/ou les remarques dans le formulaire "Control wet conservation" du conservatoire concerné. |