

Группа Н79

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**ПИВО**

Методы определения кислотности

ГОСТ
12788—87

Beer.

Methods for determination of acidity

МКС 67.160.10
ОКСТУ 9109Дата введения **01.01.89**

Настоящий стандарт распространяется на пиво и устанавливает методы определения кислотности.

**1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КИСЛОТНОСТИ ПРЯМЫМ ТИТРОВАНИЕМ ПРОБЫ
С ФЕНОЛФТАЛЕИНОМ**

Метод основан на нейтрализации всех находящихся в пиве кислот и кислых солей раствором гидроксида натрия, окончание которой устанавливается по изменению окраски фенолфталеина.

Методика выполнения измерения обеспечивает получение достоверных данных при определении кислотности пива в диапазоне 1,3–6,0 см³ раствора гидроксида натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ пива.

1.1. Методы отбора проб

Отбор проб — по ГОСТ 12786.

1.2. Аппаратура, материалы и реактивы

Аппарат для встряхивания жидкости.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919 или других марок.

Секундомер.

Термометр по ГОСТ 28498.

Цилиндр 1—50 или 3—50, наливной по ГОСТ 1770.

Колбы Кн-1—100 или Кн-2—100, Кн-1—500 или Кн-2—500 по ГОСТ 25336.

Стакан В-1, Н-1—100 или В-2, Н-2—100 по ГОСТ 25336.

Трубка стеклянная.

Бюретка вместимостью 25 см³.

Пробка.

Пипетки вместимостью 10 и 20 см³.

Капельница 1 или 2, или 3 по ГОСТ 25336.

Натрия гидроксид по ГОСТ 4328, х.ч., раствор $c(\text{NaOH})=0,1$ моль/дм³ по ГОСТ 25794.1.

Спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962* или ГОСТ 18300.

Фенолфталеин по НТД раствор в этиловом спирте 10 г/дм³ по ГОСТ 4919.1.

Бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026.

Допускается применять импортное оборудование, посуду и реактивы с техническими характеристиками не ниже отечественных аналогов.

1.3. Подготовка к испытанию

1.3.1. Непрозрачное пиво фильтруют через бумажный фильтр.

1.3.2. Пиво объемом 150–200 см³ наливают в колбу вместимостью 500 см³, закрывают пробкой с одним отверстием, через которое пропущена тонкая трубка для выхода газа, закрепляют в аппарате для встряхивания и встряхивают в течение 20–30 мин.

Допускается встряхивать вручную. Колбу с пивом встряхивают, закрыв ладонью, периодически приоткрывая ее, до тех пор пока не прекратится ощущение давления изнутри.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51652—2000.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

ГОСТ 12788—87 С. 2

Цилиндром отбирают пиво объемом 50 см³, переносят в коническую колбу или стакан вместимостью 100 см³, нагревают на электрической плитке до температуры 35—40 °С и выдерживают при этой температуре 30 мин, периодически взбалтывая. Затем пиво охлаждают водой до температуры (20,0 ± 0,2) °С.

1.3.3. Темное пиво перед определением разбавляют в мерном цилиндре дистиллированной водой в соотношении 1:3.

1.4. Проведение испытания

Отмеривают пипеткой подготовленное по п.1.3 пиво объемом 10,0 см³, вносят в коническую колбу вместимостью 100 см³, добавляют дистиллированную воду объемом 40 см³ и 3—4 капли фенолфталеина.

Содержимое колбы титруют из бюретки раствором гидроксида натрия до появления слабой розовой окраски, которая должна сохраняться не менее 30 с. Если окраска исчезает раньше, процесс титрования продолжают.

1.5. Обработка результатов

1.5.1. Кислотность пива (X) в см³ раствора гидроксида натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ пива вычисляют по формуле

$$X = V \cdot K_1 \cdot K_2,$$

где V — объем раствора гидроксида натрия с (NaOH) = 0,1 моль/дм³, израсходованный на титрование, см³;

K_1 — коэффициент поправки рабочего раствора гидроксида натрия, определяемый по ГОСТ 25794.1;

K_2 — коэффициент разбавления. Для темного пива $K_2 = 4$, для светлого пива $K_2 = 1$.

1.5.2. Вычисление проводят до второго десятичного знака. За результат испытания принимают среднеарифметическое результатов двух параллельных определений и выражают целым числом с одним десятичным знаком.

1.5.3. Допускаемое расхождение между результатами двух параллельных определений для доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать 0,1 см³ раствора гидроксида натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ пива.

1.5.4. Допускаемое расхождение между результатами двух определений, полученными в разных лабораториях для одной и той же пробы, для доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать 0,3 см³ раствора гидроксида натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ пива.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КИСЛОТНОСТИ ПОТЕНЦИОМЕТРИЧЕСКИМ МЕТОДОМ

Метод основан на нейтрализации всех находящихся в пиве кислот и кислых солей раствором гидроксида натрия, окончание которой устанавливается по изменению величины рН.

Методика выполнения измерения обеспечивает получение достоверных данных при определении кислотности пива в диапазоне 1,3—6,0 см³ раствора гидроксида натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ пива.

2.1. Методы отбора проб

Отбор проб — по ГОСТ 12786.

2.2. Аппаратура, материалы и реактивы

Аппаратура, материалы и реактивы, указанные в п. 1.3, со следующими дополнениями:
рН-метр или иономер с интервалом измерения рН от минус 1 до плюс 14 с ценой деления 0,05.
Мешалка магнитная.

Стаканы В-1, Н-1—50 или В-2, Н-2—50, В-1, Н-1—100 или В-2, Н-2—100 по ГОСТ 25336.

Натрий тетраборнокислый по ГОСТ 4199, х.ч., раствор с (Na₂B₄O₇ · 10H₂O) = 0,01 моль/дм³ по ГОСТ 4919.2.

Калий хлористый по ГОСТ 4234, х.ч.

Допускается применять импортное оборудование, посуду и реактивы с техническими характеристиками не ниже отечественных аналогов.

2.3. Подготовка к испытанию

2.3.1. Освобождение пива от диоксида углерода — по п. 1.3.2.

2.3.2. Подготовка рН-метра (иономера) к измерению — в соответствии с инструкцией к прибору.

2.3.3. Перед каждой серией титрований при определении кислотности проверяют показания рН-метра по буферному раствору тетраборнокислого натрия с (Na₂B₄O₇ · 10H₂O) = 0,01 моль/дм³ (рН 9,22).

С. 3 ГОСТ 12788—87

2.4. Проведение испытания

Отмеривают пипеткой пиво объемом 20 см³, вносят в стакан вместимостью 50 или 100 см³. Стакан устанавливают на магнитную мешалку. В пиво погружают измерительный и вспомогательный электроды рН-метра (иономера). Пиво титруют из бюретки, установленной на штативе магнитной мешалки, раствором гидроксида натрия при постоянном перемешивании до величины рН 8,30—8,50.

Отсчет показаний проводят при цене деления 0,05.

2.5. Обработка результатов

2.5.1. Кислотность пива (X_1) в см³ раствора гидроксида натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ пива вычисляют по формуле

$$X_1 = 0,5 \cdot V \cdot K_1,$$

где 0,5 — расчетный коэффициент;

V — объем раствора гидроксида натрия $c(\text{NaOH}) = 0,1$ моль/дм³, израсходованный на титрование, см³;

K_1 — коэффициент поправки рабочего раствора гидроксида натрия, определяемый по ГОСТ 25794.1.

2.5.2. Вычисление проводят до второго десятичного знака. За результат испытания принимают среднеарифметическое результатов двух параллельных определений и выражают целым числом с одним десятичным знаком.

2.5.3. Допускаемое расхождение между результатами двух параллельных определений для доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать 0,1 см³ раствора гидроксида натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ пива.

2.5.4. Допускаемое расхождение между результатами двух определений, полученными в разных лабораториях для одной и той же пробы, для доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать 0,3 см³ раствора гидроксида натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ пива.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР****РАЗРАБОТЧИКИ**

Л.В. Судникович; А.П. Колпакчи, канд. техн. наук; Л.Н. Беневоленская; Т.П. Рыжова;
Г.М. Красивичева

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.10.87 № 4055**3. ВЗАМЕН ГОСТ 12788—81****4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1770—74	1.2	ГОСТ 12786—80	1.1; 2.1
ГОСТ 4199—76	2.2	ГОСТ 14919—83	1.2
ГОСТ 4234—77	2.2	ГОСТ 18300—87	1.2
ГОСТ 4919.1—77	1.2	ГОСТ 25336—82	1.2; 2.2
ГОСТ 4919.2—77	2.2	ГОСТ 25794.1—83	1.2; 1.5.1; 2.5.1
ГОСТ 5962—67	1.2	ГОСТ 28498—90	1.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**6. ПЕРЕИЗДАНИЕ**