

酒類総合研究所標準分析法

独立行政法人酒類総合研究所

目 次

総 則	3
1 試 料	1-1
2 試薬、器具、計量器	2-1
3 清 酒	3-1
4 合成清酒	4-1
5 連続式蒸留しょうちゆう	5-1
6 単式蒸留しょうちゆう	6-1
7 み り ん	7-1
8 ビ ー ル	8-1
9 果 実 酒	9-1
10 甘味果実酒	10-1
11 ウイスキー	11-1
12 ブランデー	12-1
13 原料用アルコール	13-1
14 発 泡 酒	14-1
15 その他の醸造酒	15-1
16 スピリッツ	16-1
17 リキュール	17-1
18 粉 末 酒	18-1
19 雑 酒	19-1
20 発泡性を有する酒類	20-1
21 酒 か す	21-1
101 醸 造 用 水	101-1
102 原 料 米	102-1
103 原 料 麦	103-1
104 原 料 芋 類	104-1
105 原料デンプン	105-1
106 原 料 果 汁	106-1
107 アルコール原料糖みつ	107-1
108 原料用糖類	108-1
111 固体こうじ	111-1
121 酒母、もろみ	121-1
131 酒類保存のため酒類に混和することができる物品	131-1
141 醸造用酵素剤	141-1

付 表

第1表 アルコール分温度補正表

第2表 アルコール分と密度(15°C)及び比重(15/15°C)換算表

第3表 炭酸ガス吸収係数表(びん内圧力補正表)

第4表 レーン-エイノン氏糖類定量表

参考表 アルコール分析における読替え表