

4 合成清酒

4-1 分析法

3-1～3-18 による。ただし、酒税法施行規則第 2 条で定めるアミノ酸及び酸については、4-2 及び 4-3 による。

4-2 酒税法施行規則で定めるアミノ酸

4-2-1 試薬

3-6-1 による。

4-2-2 試験操作

室温（5℃から 35℃の範囲をいう）において、検体 10 ml をとり、pH 計（pH 計を備えた自動滴定装置を含む）を用いて N/10 水酸化ナトリウム溶液で pH 8.2 になるまで中和する。これに中性ホルマリン溶液 5 ml を加え、ここに遊離した酸を N/10 水酸化ナトリウム溶液で再度 pH 8.2 になるまで滴定する。この滴定値を a ml とし、3-6-2 と同じ式によって検体のアミノ酸度として表示する。

（注） 必要に応じて検体を増量して測定し、検体 10 ml 相当に換算しても良い。

4-3 酒税法施行規則で定める酸

4-3-1 試薬

3-5-1 による。

4-3-2 検体の調製

100 ml の水を 2 分間沸騰し、室温（5℃から 35℃の範囲をいう）においてとり分けた検体 10 ml を加え、1 分間加熱を続ける。この際火力を調節して、最後の 30 秒間再び沸騰するようにする。5 分間放置後、室温まで急冷する。

4-3-3 試験操作

4-3-2 で調製した検体を pH 計（pH 計を備えた自動滴定装置を含む）を用いて、N/10 水酸化ナトリウム溶液で pH 7.2 になるまで滴定する。この滴定値を b ml とし、3-5-2 と同じ式によって検体の酸度として表示する。

（注） 必要に応じて検体を増量して測定し、検体 10 ml 相当に換算しても良い。