

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

ГОСТ 12788—87

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

---

# **ПИВО**

## **МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КИСЛОТНОСТИ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2011

**Поправка к ГОСТ 12788—87\* Пиво. Методы определения кислотности**

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть Вводная часть, пункты 1.5.1 (2 раза), 1.5.3, 1.5.4, раздел 2 (второй абзац), пункты 2.3.1, 2.5.1 (2 раза), 2.5.3, 2.5.4	пиво пива	пиво и пивные напитки пива (пивного напитка)
Пункты 1.3.1, 1.3.2 (3 раза), подраздел 1.4, подраздел 2.4 (3 раза)	пиво	пиво (пивной напиток)
Пункт 1.3.2 Пункт 1.5.1. Экспликация к формуле	пивом темного пива	пивом (пивным напитком) темного пива и окрашенных пивных напитков
там же	светлого пива	светлого пива и пивных напитков

\* Поправка действует на территории Российской Федерации.

(ИУС № 2 2013 г.)

**ПИВО****Методы определения кислотности****ГОСТ  
12788—87**

Beer.

Methods for determination of acidity

МКС 67.160.10  
ОКСТУ 9109

Дата 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 см<sup>3</sup> раствора гидроксида натрия концентрацией 1 моль/дм<sup>3</sup> на 100 см<sup>3</sup> 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.

Бюrette вместимостью 25 см<sup>3</sup>.

Пробка.

Пипетки вместимостью 10 и 20 см<sup>3</sup>.

Капельница 1 или 2, или 3 по ГОСТ 25336.

Натрия гидроксид по ГОСТ 4328, х.ч., раствор с (NaOH)=0,1 моль/дм<sup>3</sup> по ГОСТ 25794.1.

Спирт этиловый ректифицированный по ГОСТ 5962\* или ГОСТ 18300.

Фенолфталеин по НТД раствор в этиловом спирте 10 г/дм<sup>3</sup> 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 см<sup>3</sup> наливают в колбу вместимостью 500 см<sup>3</sup>, 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.

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