

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相当に換算してもよい。

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a 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相当に換算してもよい。