ГОСТ 29018—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПИВОВАРЕННАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 001.4:663.4:006.354 Группа Н00

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПИВОВАРЕННАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Термины и определения

ГОСТ 29018—91

Brewing industry. Terms and definitions

МКС 01.040.67
67.160.10
ОКСТУ 9184

Дата введения 01.07.92

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области пивоваренной промышленности.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по пивоваренной промышленности, входящих в сферу работ по стандартизации и использующих результаты этих работ.

1. Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп.».

2. Приведенные определения можно, при необходимости, изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значение используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем данного понятия.

Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

3. В стандарте приведен алфавитный указатель терминов.

4. Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

1. ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ

1 **пиво:** Слабоалкогольный, насыщенный двуокисью углерода, тонизирующий, пенистый напиток, получаемый путем сбраживания охмеленного сусла пивными дрожжами

2 **светлое пиво:** Пиво с цветом не выше 2,5 цветовых единиц (цед.)

3 **оригинальное пиво:** Светлое пиво с увеличенным сроком дображивания и повышенной нормой внесения хмеля

4 **темное пиво:** Пиво с цветом более 2,5 цед.

5 **пастеризованное пиво:** Пиво с повышенной биологической стойкостью, получаемой путем тепловой обработки

6 **специальное пиво:** Пиво, приготовленное с применением вкусовых или ароматических добавок

2. СЫРЬЕ, ПОЛУФАБРИКАТЫ И ОТХОДЫ ПИВОВАРЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

7 **зернопродукты** (в пивоварении): Солод и несоложеное зерно, используемые для приготовления пива

8 **пивоваренный ячмень:** Ячмень определенных районированных сортов, используемый для приготовления пива

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© Стандартинформ, 2007

9 **пивоваренный солод:** Солод, приготовленный из пивоваренного ячменя или пшеницы по определенной технологии, соответствующий требованиям нормативно-технической документации

10 **светлый солод:** Пивоваренный ячменный солод, лабораторное сусло из которого имеет цвет не выше 0,4 цед.

11 **темный солод:** Пивоваренный ячменный солод, лабораторное сусло из которого имеет 0,5—1,3 цед

12 **карамельный солод:** Пивоваренный ячменный солод, зерно которого имеет плотную, спекшуюся структуру коричневого цвета различной интенсивности, с блеском

13 **жженый солод** (Ндп. *жженка*): Пивоваренный ячменный солод, полученный из сухого светлого солода или ячменя путем предварительного увлажнения водой и быстрого обжаривания при определенных условиях

14 **свежепроросший солод** (Ндп. *зеленый солод*): Пивоваренный солод с ростками, не сушеный

15 **сухой пивоваренный солод:** Высушенный свежепроросший пивоваренный солод, освобожденный от ростков

16 **выдержанный пивоваренный солод:** Сухой пивоваренный солод после определенного периода выдержки

17 **хмель:** Многолетнее двудомное растение, высушенные шишки которого применяются в пивоварении

18 **гранулированный хмель:** Молотый хмель, спрессованный в гранулы

19 **брикетированный хмель:** Молотый хмель, спрессованный в брикеты

20 **экстракт хмеля:** Хмелепродукт, получаемый экстракцией молотого хмеля растворителями и характеризующийся повышенным содержанием горьких кислот

21 **мучнистое зерно:** Зерно рыхлой, мучнистой структуры с непросвечиваемым на специальном устройстве эндоспермом (ГОСТ 27186)

22 **стекловидное зерно:** Зерно плотной структуры с полностью гладкой и блестящей поверхностью разреза эндосперма, полностью просвечиваемое на специальном устройстве (ГОСТ 27186)

23 **проросток** (в пивоварении): Зародышевый листок свежепроросшего солода, превышающий длину зерна

24 **солодовые ростки:** Корешки, отделенные от проросшего и высушенного солода, — отходы пивоваренного производства

25 **затор:** Смесь дробленых зернопродуктов с водой

26 **засыпь:** Масса зернопродуктов, предназначенных для внесения в один затор

27 **пивное сусло:** Водный раствор экстрактивных веществ, извлеченных из применяемых для производства пива зернопродуктов

28 **первое пивное сусло:** Прозрачное пивное сусло, получаемое на первой стадии фильтрования затора до промывания дробины горячей водой

29 **горячее пивное сусло:** Пивное сусло с заданной массовой долей сухих веществ, получаемое после кипячения с хмелем

30 **набор пивного сусла:** Объем пивного сусла с пониженной массовой долей сухих веществ, получаемый в сусловарочном котле после фильтрования затора перед кипячением с хмелем

31 **взвеси горячего сусла** (Ндп. *брух*): Крупные и мелкие хлопья, образующиеся в сусле при кипячении

32 **взвеси охлажденного сусла:** Мелкодисперсная муть, образующаяся при охлаждении сусла

33 **осадок взвесей сусла** (Ндп. *труб*): Взвеси горячего и охлажденного сусла, осевшие в отстойном аппарате или отделенные на другом специальном оборудовании

34 **начальное пивное сусло:** Охлажденное и осветленное пивное сусло, подаваемое на брожение

35 **сбраживаемое пивное сусло** (Ндп. *бродящее сусло*): Пивное сусло в стадии главного брожения

36 **пивная дробина:** Дробленые зернопродукты, остающиеся после фильтрования затора

37 **хмелевая дробина:** Разваренная хмелевая масса, остающаяся после кипячения с суслом и промывания ее водой

38 **пивные дрожжи** (Ндп. *пивоваренные дрожжи*): Дрожжи определенных рас, применяемые для сбраживания пивного сусла

39 **пивные дрожжи низового брожения** (Ндп. *низовые дрожжи*): Пивные дрожжи, сбраживающие сусло при температуре 6—12 °С и по окончании брожения оседающие плотным слоем

40 **пивные дрожжи верхового брожения:** Пивные дрожжи, сбраживающие сусло при температуре 14—25 °С и к концу брожения собирающиеся на поверхности

41 **семенные пивные дрожжи:** Пивные дрожжи, подготовленные для введения в сусло

42 **осадочные пивные дрожжи:** (Ндп. *остаточные дрожжи*): Пивные дрожжи, осевшие после главного брожения или дображивания пива

43 **молодое пиво** (Ндп. *зеленое пиво*): Пиво, сброженное в результате главного брожения

44 **дображиваемое пиво** (Ндп. *лагерное пиво*): Молодое пиво в стадии дображивания

45 **некондиционное пиво** (Ндп. *смарочное пиво*): Пиво, не соответствующее требованиям нормативно-технической документации и возвращаемое на подработку в цех дображивания

46 **возвратное пиво:** Пиво, возвращаемое на завод из торговой сети

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ И ПРОЦЕССЫ ПИВОВАРЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

47 **очистка ячменя:** Отделение от ячменя сорной, вредной примеси и пыли

48 **сортирование ячменя** (Ндп. *сортировка*): Разделение ячменя на фракции по размеру зерна

49 **обрушивание ячменя** (Ндп. *обрушка*): Механическое отделение от ячменя оболочки или ее части

50 **замачивание ячменя** (Ндп. *замочка*): Увлажнение ячменя водой перед проращиванием

51 **солодоращение** (Ндп. *соложение, солодование*): Проращивание зерна в определенных условиях

52 **растворение пивоваренного солода:** Образование мучнистой структуры эндосперма зерна при солодоращении

53 **подвяливание пивоваренного солода:** Частичное удаление влаги из свежепроросшего пивоваренного солода перед сушкой

54 **сушка пивоваренного солода:** Тепловая обработка пивоваренного солода

55 **совмещенный способ солодоращения:** Способ проведения нескольких стадий солодоращения (замачивания, ращения и сушки или замачивания и ращения; или ращения и сушки) в одном аппарате

56 **отделение ростков:** Освобождение солода от ростков после сушки

57 **выдержка пивоваренного солода:** Хранение сухого пивоваренного солода перед переработкой

58 **полировка пивоваренного солода:** Очистка пивоваренного солода от пыли и остатков ростков на полировочных машинах перед дроблением

59 **кондиционирование пивоваренного солода:** Обработка пивоваренного солода водой или паром перед дроблением с увеличением влажности на 1,5—2,5 %

60 **затирание зернопродуктов:** Смешивание дробленых зернопродуктов с водой

61 **отварочный способ затирания:** Способ затирания с регулированием температурного режима путем добавления в затор отдельно прокипяченных частей затора — отварок

62 **настойный способ затирания:** Способ затирания с регулированием температурного режима путем подогрева всего затора

63 **промывание пивной дробины:** Обработка пивной дробины горячей водой с температурой 78—80 °С с целью извлечения из нее остатков экстрактивных веществ

64 **внесение хмелепродуктов** (Ндп. *задача хмеля*): Внесение прессованного, гранулированного, брикетированного хмеля или экстрактов хмеля в сусло при кипячении

65 **осветление пивного сусла:** Отделение от горячего сусла крупных взвесей

66 **охлаждение пивного сусла:** Снижение температуры пивного сусла до 5—7 °С

67 **введение семенных дрожжей:** Добавление в охлажденное сусло семенных дрожжей перед брожением

68 **брожение пивного сусла:** Анаэробный распад углеводов пивного сусла с образованием этилового спирта, двуокиси углерода и побочных продуктов, протекающий в результате жизнедеятельности пивных дрожжей

69 **главное брожение пивного сусла:** Сбраживание основной массы углеводов пивного сусла по определенному температурному режиму

70 **забел пивного сусла:** Первая стадия главного брожения сусла, характеризующаяся образованием пены по периферии поверхности пивного сусла

71 **низкие завитки главного брожения:** Вторая стадия главного брожения, характеризующаяся появлением белой пены, покрывающей поверхность пивного сусла

72 **высокие завитки главного брожения:** Третья стадия главного брожения, при которой поверхность пивного сусла покрывается высокой пеной коричневого цвета

73 **образование деки:** Последняя стадия главного брожения пивного сусла, характеризующаяся оседанием дрожжей и образованием плотной темной пены

74 **периодический способ брожения пивного сусла:** Способ сбраживания пивного сусла в одном аппарате при одновременном наполнении его суслом и введении дрожжей

75 **доливной способ брожения пивного сусла:** Способ сбраживания пивного сусла при постепенном заполнении аппарата брожения отдельными порциями сусла после образования забела в первой порции с полным объемом дрожжей

76 **полунепрерывный способ брожения пивного сусла:** Способ сбраживания пивного сусла путем использования части разброженного сусла в стадии высоких завитков и долива свежим суслом

77 **предварительное брожение пивного сусла:** Проведение первой стадии брожения пивного сусла в отдельном аппарате

78 **верховое брожение пивного сусла:** Сбраживание пивного сусла дрожжами верхового брожения специальных рас

79 **низовое брожение пивного сусла:** Сбраживание пивного сусла дрожжами низового брожения специальных рас

80 **дображивание пива** (Ндп. *выдержка*): Сбраживание остаточного экстракта молодого пива при определенных условиях

81 **шпунтование:** Поддержание определенного постоянного избыточного давления в аппаратах дображивания пива при помощи регуляторов давления

82 **созревание пива:** Протекающий при дображивании процесс удаления или преобразования специфических ароматических веществ молодого пива, выделения белково-дубильных соединений, осаждения дрожжей и других взвесей

83 **осветление пива:** Естественное или искусственное отделение взвешенных частиц и дрожжей

4. ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПИВОВАРЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

84 **экстракт зернопродукта:** Масса водорастворимых сухих веществ в зернопродукте

85 **экстрактивность зернопродукта:** Массовая доля экстракта в зернопродукте

86 **выход экстракта зернопродукта:** Масса экстракта, перешедшая в горячее сусло из определенной массы зернопродуктов, выраженная в процентах

87 **экстрактивность начального пивного сусла:** Массовая доля сухих веществ в начальном пивном сусле

88 **расчетная экстрактивность начального пивного сусла:** Массовая доля сухих веществ в начальном сусле, рассчитанная исходя из массовой доли спирта и действительного экстракта в пиве

89 **общий экстракт дробины:** Массовая доля экстракта в дробине в пересчете на затертые зернопродукты

90 **вымываемый экстракт дробины:** Массовая доля экстракта в отжатой из сырой дробины жидкости в пересчете на затертые зернопродукты

91 **остаточный экстракт дробины:** Показатель, определяемый разностью между общим и вымываемым экстрактом дробины, выраженный в процентах

92 лабораторное пивное сусло: Сусло, полученное при лабораторном затирании солода для определения его качественных показателей

93 экстрактивность воздушно-сухого вещества солода: Массовая доля экстракта в воздушно-сухом веществе солода

94 **экстрактивность сухого вещества солода:** Массовая доля экстракта в сухом веществе солода

95 **тонкий помол солода:** Помол солода, в котором массовая доля муки составляет не менее 90 %

96 **грубый помол солода:** Помол солода, в котором массовая доля муки составляет 25 %

97 **число Кольбаха:** Показатель степени белкового растворения солода, определяемый отношением растворимого белка к общему, выраженный в процентах

98 **продолжительность осахаривания лабораторного затора:** Показатель качества пивоваренного солода, определяемый периодом времени, необходимым для полного осахаривания солодового затора в лабораторных условиях при температуре 70 °С, выраженный в минутах

99 **действительный экстракт пива** (Ндп. *истинный экстракт*): Массовая доля экстракта, определяемая в пиве после удаления спирта и двуокиси углерода

100 **видимый экстракт пива** (Ндп. *кажущийся экстракт*): Массовая доля экстракта, определяемая в пиве после удаления двуокиси углерода при наличии спирта

101 **конечная степень сбраживания сусла** [пива]: Показатель общего содержания сбраживаемых веществ в сусле [пиве], выраженный в процентах

102 **действительная степень сбраживания пива** (Ндп. *истинная степень сбраживания*): Показатель, определяемый отношением действительного экстракта пива к экстрактивности начального сусла, выраженный в процентах

103 **Видимая степень сбраживания пива** (Ндп. *кажущаяся степень сбраживания*): Показатель, определяемый отношением видимого экстракта пива к экстрактивности начального сусла, выраженный в процентах

104 **кислотность сусла [пива]:** Показатель общего содержания в сусле [пиве] титруемых щелочью кислот и кислых солей, выражаемый в кислотных единицах (кед.)

105 **цвет сусла [пива]:** Показатель степени окраски сусла [пива], выражаемый в цветовых единицах (цед.)

106 **стойкость пива:** Показатель способности пива сохранять прозрачность при определенных условиях

107 **пенообразование пива:** Способность пива образовывать пену при наливе в сосуд

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

брожение пивного сусла 68
брожение пивного сусла верховое 78
брожение пивного сусла главное 69
брожение пивного сусла низовое 79
брожение пивного сусла предварительное 77
брух 31
введение семенных дрожжей 67
взвеси горячего сусла 31
взвеси охлажденного сусла 32
внесение хмелепродуктов 64
выдержка 80
выдержка пивоваренного солода 57
выход экстракта зернопродукта 86
дображивание пива 80
дробина пивная 36
дробина хмелевая 37
дрожжи низовые 39
дрожжи осадочные пивные 42
дрожжи остаточные 42
дрожжи пивные 38
дрожжи пивные верхового брожения 40
дрожжи пивные низового брожения 39
дрожжи пивоваренные 38
дрожжи семенные пивные 41
жженка 13
забел пивного сусла 70
завитки главного брожения высокие 72
завитки главного брожения низкие 71
задача хмеля 64
замачивание ячменя 50
замочка 50
засыпь 26
затирание зернопродуктов 60
затор 25
зернопродукты 7
зерно мучнистое 21
зерно стекловидное 22
кислотность пива 104
кислотность сусла 104
кондиционирование пивоваренного солода 59
набор пивного сусла 30
образование деки 73
обрушивание ячменя 49
обрушка 49
осадок взвесей сусла 33
осветление пива 83
осветление пивного сусла 65
отделение ростков 56
охлаждение пивного сусла 66
очистка ячменя 47
пенообразование пива 107
пиво 1
пиво возвратное 46
пиво дображиваемое 44
пиво зеленое 43
пиво лагерное 44
пиво молодое 43
пиво некондиционное 45
пиво оригинальное 3
пиво пастеризованное 5

пиво светлое 2
пиво смарочное 46
пиво специальное 6
пиво темное 4
подвяливание пивоваренного солода 53
полировка пивоваренного солода 58
помол солода грубый 96
помол солода тонкий 95
продолжительность осахаривания лабораторного затора 98
промывание пивной дробины 63
проросток 23
растворение пивоваренного солода 52
ростки солодовые 24
созревание пива 82
солод выдержанный пивоваренный 16
солод жженый 13
солод зеленый 14
солод карамельный 12
солод пивоваренный 9
солод свежепроросший 14
солод светлый 10
солод темный 11
стойкость пива 106
солод сухой пивоваренный 15
солодование 51
солодоращение 51
соложение 51
сортирование ячменя 48
сортировка 48
способ брожения пивного сусла доливной 75
способ брожения пивного сусла периодический 74
способ брожения пивного сусла полунепрерывный 76
способ затирания настойный 62
способ затирания отварочный 61
способ солодоращения совмещенный 55
степень сбраживания пива видимая 103
степень сбраживания пива действительная 102
степень сбраживания истинная 102
степень сбраживания кажущаяся 103
степень сбраживания пива конечная 101
степень сбраживания сусла конечная 101
сусло бродящее 35
сусло горячее пивное 29
сусло начальное пивное 34
сусло первое пивное 28
сусло пивное 27
сусло пивное лабораторное 92
сусло сбраживаемое пивное 35
сушка пивоваренного солода 54
труб 33
хмель 17
хмель брикетированный 19
хмель гранулированный 18
цвет пива 105
цвет сусла 105
число Кольбаха 97
шунтование 81
экстракт дробины вымываемый 90
экстракт дробины общий 89
экстракт дробины остаточный 91
экстракт зернопродукта 84
экстракт пива видимый 100

экстракт пива действительный 99
экстракт истинный 99
экстракт кажущийся 100
экстракт хмеля 20
экстрактивность воздушно-сухого вещества солода 93
экстрактивность зернопродукта 85
экстрактивность начального пивного сусла 87
экстрактивность начального пивного сусла расчетная 88
экстрактивность сухого вещества солода 94
ячмень пивоваренный 8

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-производственным объединением напитков и минеральных вод

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 28.05.91 № 746

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 27186—86	21, 22

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2007 г.

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Н.Л. Рыбалко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 26.03.2007. Формат 60 × 84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 0,90. Тираж 68 экз. Зак. 272. С 3853.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru