ГОСТ 12258—79

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СОВЕТСКОЕ ШАМПАНСКОЕ, ИГРИСТЫЕ И ШИПУЧИЕ ВИНА

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДАВЛЕНИЯ ДВУОКИСИ УГЛЕРОДА В БУТЫЛКАХ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 12258—79* Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть. Первый абзац	Советское шампанское, игристые и шипучие вина (в дальнейшем — вина)	игристое вино (шампанское) и винные напитки, приготовленные насыщением двуокисью углерода (далее — продукт)
там же	Применение метода предусматривается в стандартах и технических условиях, устанавливающих технические требования на Советское шампанское, игристые и шипучие вина всех наименований	—
Раздел 2. Второй абзац, пункт 3.1 (2 раза), пункт 3.2	с вином	с продуктом
Пункт 3.1	в вине	в продукте
Пункты 4.1, 4.2, 5.2, головки таблиц 1, 2	вина	продукта
Пункт 5.3. Первый абзац	двух параллельных определений	результатов определения давления двуокиси углерода в двух бутылках
второй абзац	результат анализа	результат определения

(ИУС № 2 2013 г.)

* Поправка действует на территории Российской Федерации.

МКС 67.160.10

Поправка* к ГОСТ 12258—79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

В каком месте	Напечатано	Должно быть
1 Вводная часть, первый абзац	игристое вино (шампанское) и винные напитки, приготовленные насыщением двуокисью углерода (далее — продукт) и устанавливает	игристое вино (шампанское), винные напитки и плодовые алкогольные напитки, приготовленные насыщением двуокисью углерода (далее — продукт) и устанавливает

* — поправка действует только на территории Российской Федерации.

(ИУС № 12 2021 г.)

УДК 663.223.1.001.4:006.354 Группа Н79

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СОВЕТСКОЕ ШАМПАНСКОЕ, ИГРИСТЫЕ И ШИПУЧИЕ ВИНА

Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

ГОСТ 12258—79

Soviet champagne, sparkling and carbonation wines.
Method for determination of carbon dioxide pressure in bottles

ОКСТУ 9109

Дата введения 01.01.81

Настоящий стандарт распространяется на Советское шампанское, игристые и шипучие вина (далее — вина) и устанавливает метод определения давления двуокиси углерода в бутылках. Применение метода предусматривается в стандартах и технических условиях, устанавливающих технические требования на Советское шампанское, игристые и шипучие вина всех наименований.

Метод основан на определении избыточного давления в пределах от 0 до 600 кПа афрометром.

1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 14137*.

2. АППАРАТУРА

Афрометр — прибор, состоящий из показывающего манометра с навинченным на него специальным зондом — приспособлением для прокалывания пробки и соединения манометра с газовой камерой бутылки без нарушения герметичности укупорки.

Конструкция зонда может быть различной в зависимости от конструкции манометра и типа пробки, которой укупорена бутылка с вином. Длина зонда должна превышать длину прокалываемой части пробки не менее чем на 3 мм, а объем соединительного канала зонда не должен превышать 0,5 $см^3$.

Манометр показывающий по ГОСТ 2405 1-го класса точности с наибольшим пределом измерения 1 МПа и ценой деления 0,01 МПа.

Термометр типа А или Б по ГОСТ 28498 с ценой деления не более 0,5 °С и пределами измерения от 0 до 100 °С.

Термостат, поддерживающий температуру (20,0±0,2) °С.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками и оборудования с техническими характеристиками не ниже установленных в стандарте.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. ПОДГОТОВКА К ИСПЫТАНИЯМ

3.1. Перед определением давления двуокиси углерода бутылку с вином выдерживают не менее 2 ч в помещении, где проводится анализ, до установления в вине температуры помещения. При возникновении разногласий в оценке качества бутылку с вином помещают в термостат при температуре (20,0±0,2) °С на 2 ч.

*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51619—2000.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1979
© ИПК Издательство стандартов, 2002

3.2. Для предупреждения травм от разрыва бутылки непосредственно перед проведением анализа бутылку с вином тщательно оборачивают плотной мокрой тканью в 3—4 слоя.

3.3. На наружную поверхность зонда афрометра наносят несколько капель вазелина или другого смазывающего вещества, после чего осторожно прокалывают пробку до соединения газовой камеры бутылки с манометром. В бутылках, укупоренных корковыми пробками, для облегчения прокалывания рекомендуется предварительно срезать выступающую наружу часть пробки.

4. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Не снимая мокрой ткани, бутылку вместе с афрометром 2—3 раза встряхивают и как только устанавливается постоянное давление, сохраняемое не менее 2 мин, визуально снимают показания манометра. Если в процессе измерения давление понижается (что свидетельствует об утечке газа из-за нарушения герметичности), то анализ считают недействительным и повторяют в другой бутылке, взятой из той же партии вина.

4.2. После измерения давления бутылку осторожно раскупоривают, извлекая из нее пробку, и визуально определяют температуру вина с помощью термометра.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

5.1. При измерении давления при 20 °С манометром, градуированным в килопаскалях, результат анализа соответствует его показанию.

При измерении давления манометром, градуированным в килограмм-силах на квадратный сантиметр, осуществляют перевод показаний манометра в килопаскали.

Например. При 20 °С давление по манометру 3,80 кгс/см²; результат анализа 3,80×100 = 380 кПа.

5.2. Если температура вина в бутылке отличается от 20 °С, то измеренное давление, выраженное в килопаскалях, приводят к давлению при 20 °С, пользуясь табл. 1. Если показания манометра отличаются в последних двух знаках от приведенных в головке табл. 1, то проводят интерполяцию или пользуются поправками, приведенными в табл. 2.

Таблица 1

Приведение показаний афрометра при измерении избыточного давления при температуре помещения к давлению при 20 °С

Температура вина, °С	Показания афрометра, кПа						
	0	100	200	300	400	500	600
8,0	55	210	365	520	675	830	985
8,5	52	204	356	508	660	812	964
9,0	49	198	347	496	645	794	943
9,5	47	193	340	486	633	779	926
10,0	44	188	332	476	620	764	908
10,5	41	183	325	466	608	749	891
11,0	39	178	317	456	595	734	873
11,5	36	173	310	446	583	719	856
12,0	34	168	302	436	570	704	838
12,5	32	163	295	426	558	689	821
13,0	29	158	287	416	545	674	803
13,5	26	153	280	406	533	659	786
14,0	24	148	272	396	520	644	768
14,5	22	144	266	388	510	632	754
15,0	20	140	260	380	500	620	740
15,5	18	136	254	372	490	608	726
16,0	16	132	248	364	480	596	712
16,5	14	128	242	356	470	584	698
17,0	12	124	236	348	460	572	684
17,5	10	120	230	340	450	560	670
18,0	8	116	224	332	440	548	656
18,5	6	112	218	324	430	536	642

Продолжение табл. 1

Температура вина, °С	Показания афрометра, кПа						
	0	100	200	300	400	500	600
19,0	4	108	212	316	420	524	628
19,5	2	104	206	308	410	512	614
20,0	0	100	200	300	400	500	600
20,5		96	194	292	390	488	586
21,0		92	188	284	380	476	572
21,5		89	183	278	372	467	561
22,0		86	179	272	365	458	551
22,5		83	174	266	357	449	540
23,0		80	170	260	350	440	530
23,5		77	165	254	342	431	519
24,0		74	161	248	335	422	509
24,5		71	156	242	327	413	499
25,0		68	152	236	320	404	488

Таблица 2

Поправки для приведения показаний афрометра к давлению при 20 °С без интерполяции

Температура вина, °С	Последние две цифры давления по афрометру, кПа								
	10	20	30	40	50	60	70	80	90
8,0	16	31	47	62	78	93	108	124	140
8,5	15	30	46	61	76	91	106	122	137
9,0	15	30	45	60	74	89	104	119	134
9,5	15	29	44	59	73	88	103	118	132
10,0	14	29	43	58	72	86	101	116	130
10,5	14	28	42	57	71	85	99	114	128
11,0	14	28	42	56	70	83	97	111	125
11,5	14	27	41	55	69	81	95	109	123
12,0	13	27	40	54	67	80	94	107	121
12,5	13	26	39	53	66	79	92	105	119
13,0	13	26	38	52	64	77	90	103	116
13,5	13	25	38	51	63	75	88	101	114
14,0	12	25	37	50	62	74	87	99	112
14,5	12	24	37	49	61	73	85	98	110
15,0	12	24	36	48	60	72	84	96	108
15,5	12	23	36	47	59	71	82	94	106
16,0	12	23	35	46	58	70	81	93	104
16,5	12	22	35	45	57	69	79	91	102
17,0	12	22	34	44	56	68	78	89	100
17,5	11	22	33	44	55	66	77	88	99
18,0	11	22	32	43	54	65	76	86	97
18,5	11	21	32	42	53	64	74	85	95
19,0	10	21	31	42	52	62	73	83	93
19,5	10	20	31	41	51	61	71	82	92
20,0	10	20	30	40	50	60	70	80	90
20,5	10	20	30	40	49	59	69	79	88
21,0	9	19	29	39	48	58	67	77	87
21,5	9	19	28	38	47	57	66	76	85
22,0	9	19	28	38	46	56	65	75	84
22,5	9	18	28	37	46	55	64	74	83
23,0	9	18	27	37	45	54	63	72	82
23,5	9	18	27	36	45	53	62	71	81
24,0	9	17	26	35	44	52	61	70	80
24,5	8	17	26	34	43	51	60	69	79
25,0	8	17	26	34	43	50	59	68	78

Например. Давление по манометру 340 кПа, температура 14 °С. Результат анализа получается суммированием данных табл. 1 и табл. 2: 396 + 50 = 446 кПа.

5.3. За окончательный результат принимают среднее арифметическое двух параллельных определений и округляют его до целого числа.

Результаты отдельных определений выражают с погрешностью до целых единиц, а окончательный результат анализа — до десятков килопаскалей.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР и Министерством высшего и среднего специального образования РСФСР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.11.79 № 4584**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 12258—66**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта
ГОСТ 2405—88	2
ГОСТ 14137—74	1.1
ГОСТ 28498—90	2

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

6. **ИЗДАНИЕ (октябрь 2002 г.) с Изменением № 1, утвержденным в мае 1990 г. (ИУС 8—90)**

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартемьяновой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 11.12.2002. Подписано в печать 18.12.2002. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,40. Тираж 101 экз. С 8831. Зак. 1120.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
http://www.standards.ru e-mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

Поправка к ГОСТ 12258—79* Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть. Первый абзац	Советское шампанское, игристые и шипучие вина (в дальнейшем — вина)	игристое вино (шампанское) и винные напитки, приготовленные насыщением двуокисью углерода (далее — продукт)
там же	Применение метода предусматривается в стандартах и технических условиях, устанавливающих технические требования на Советское шампанское, игристые и шипучие вина всех наименований	—
Раздел 2. Второй абзац, пункт 3.1 (2 раза), пункт 3.2	с вином	с продуктом
Пункт 3.1	в вине	в продукте
Пункты 4.1, 4.2, 5.2, головки таблиц 1, 2	вина	продукта
Пункт 5.3. Первый абзац	двух параллельных определений	результатов определения давления двуокиси углерода в двух бутылках
второй абзац	результат анализа	результат определения

(ИУС № 2 2013 г.)

* Поправка действует на территории Российской Федерации.

МКС 67.160.10

Поправка* к ГОСТ 12258—79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

В каком месте	Напечатано	Должно быть
1 Вводная часть, первый абзац	игристое вино (шампанское) и винные напитки, приготовленные насыщением двуокисью углерода (далее — продукт) и устанавливает	игристое вино (шампанское), винные напитки и плодовые алкогольные напитки, приготовленные насыщением двуокисью углерода (далее — продукт) и устанавливает

* — поправка действует только на территории Российской Федерации.

(ИУС № 12 2021 г.)

gost.e-ecolog.ru