СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

СПИРТО-ВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Издание официальное

МОСКВА
1958

gost.e-ecolog.ru

Сборник «Спирто-водочные изделия» составлен Государственным издательством «Стандартгиз» и содержит действующие на 1 мая 1958 г. стандарты на спирт, водку, виноградные вина и коньяки.

В связи с тем, что стандарты периодически пересматриваются и в них вносятся изменения, а также учитывая, что сборник составлен на определенную дату, необходимо при пользовании сборником проверять действие стандартов и наличие изменений к ним.

Для удобства пользования в стандарты внесены изменения, действующие к моменту издания. Эти стандарты в индексе (возле номера) имеют знак*.

Текущая информация обо всех вновь утвержденных и пересматриваемых стандартах, а также изменениях к ним публикуется в «Информационном указателе стандартов», заказы на который следует направлять в отдел распространения Стандартгиза (г. Москва, И-90, 2-я Мещанская ул., дом 51).

Издание официальное

СССР Всесоюзный комитет стандартов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 4828—49
	ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРНО-ВОДОЧНЫЕ Правила приемки и методы испытаний	Группа Н79

Настоящий стандарт распространяется на правила приемки и методы испытаний ликерно-водочных изделий: ликеров, наливок, кремов и настоек.

I. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1. Качество ликерно-водочных изделий устанавливается на заводе-изготовителе для каждой партии продукции.

Под партией понимается любое количество продукции одного наименования, одного купажа, изготовленное одним заводом и предъявленное к одновременной сдаче.

2. На каждую партию выдается сертификат, выписываемый инспектором по качеству Министерства промышленности продовольственных товаров СССР, или удостоверение о качестве, выписываемое лабораторией завода.

3. В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

а) наименование завода-изготовителя;
б) наименование изделия;
в) дату изготовления;
г) номер партии;
д) данные лабораторного анализа;
е) данные органолептической оценки.

4. При установлении получателем или представителем инспекции по качеству несоответствия качества ликерно-водочных изделий требованиям установленных показателей представители сторон производят отбор средней пробы для арбитражной оценки.

5. От партии отбирают из разных ящиков 10 бутылок, проверяют состояние укупорки и этикетки и затем отливают из них в чистую, сухую склянку среднюю пробу в количестве 2 *л*.

6. Среднюю пробу хорошо перемешивают и разливают поровну в две прозрачные, чистые, сухие склянки с притертыми пробками или бутылки с плотными корковыми пробками.

Внесен Министерством пищевой промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 14/V 1949 г.	Срок введения 1/X 1949 г.

7. Горлышки склянок или бутылок покрывают поверх пробок пергаментом, завязывают прочными нитками и опечатывают.

8. Склянки или бутылки с пробой должны быть снабжены этикеткой с указанием наименования завода-изготовителя, наименования изделия, номера партии и количества изделий, даты и места отбора пробы, фамилии и подписи лиц, отбиравших пробу.

9. Одну склянку или бутылку с пробой направляют в лабораторию для арбитражной оценки, а вторую сохраняют на случай необходимости повторной оценки.

10. Выбор лаборатории для арбитражной оценки, срок и место хранения пробы устанавливают соглашением сторон.

II. МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ИСПЫТАНИЙ

11. Определение внешнего вида. Проверяют соответствие упаковки, маркировки и расфасовки путем осмотра тары, посуды, укупорки, этикетки и маркировки.

12. Определение прозрачности. Отсутствие посторонних и взвешенных частиц, а также мути в изделиях проверяют непосредственно в посуде на световом экране.

13. Определение полноты налива. Содержимое осторожно переливают по стенке в чистый, сухой градуированный цилиндр до истечения последних капель, накапливающихся на горле посуды. Определение объема производят по нижнему мениску жидкости в цилиндре.

14. Определение цвета пробы производят в пробирке из бесцветного стекла в проходящем свете или на листе белой бумаги.

15. Определение аромата и вкуса производят в специальных дегустационных бокалах, немедленно после налива пробы.

III. МЕТОДЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

16. Определение содержания спирта. В круглодонную колбу емкостью 450—500 *мл* отмеривают мерной колбой 250 *мл* исследуемого ликерно-водочного изделия и точно измеряют его температуру, которая должна быть предварительно доведена до 15—20°С; мерную колбу 2—3 раза ополаскивают 50 *мл* воды, которую сливают в ту же круглодонную колбу.

В случае анализа изделий, приготовленных на плодоягодных соках и морсах, к содержимому колбы приливают

раствор щелочи до слабощелочной реакции на лакмусовую бумажку.

Колбу соединяют через насадку или каплеуловитель с обратным холодильником и осторожно перегоняют испытуемую жидкость, собирая содержащий воду и спирт отгон в мерную колбу емкостью 250 *мл*, пока последняя наполнится не менее чем на $^3/_4$ объема.

Колбу с отгоном погружают в холодную или теплую воду, пока отгон не достигнет температуры, при которой отмеривалась испытуемая жидкость, и доливают дистиллированной водой до метки.

Содержимое колбы тщательно перемешивают и количество спирта определяют металлическим спиртомером.

17. Определение содержания сухих веществ производят путем вычисления плотности раствора на основании удельного веса испытуемого ликерно-водочного изделия и удельного веса дистиллята, доведенного дистиллированной водой до первоначального объема, по следующей формуле:

$$X=1+(d_1—d_2),$$

где:

X — плотность раствора;

d_1 — удельный вес изделия;

d_2 — удельный вес спиртового дистиллята.

По величине плотности раствора (X) находят по таблице (см. приложение) содержание сухих веществ в 100 *мл* испытуемого изделия.

Определение удельного веса производится пикнометром; для производственных целей допускается применение весов Мора-Вестфаля с точностью до четвертого знака.

18. Определение содержания сахара

А. Медно-щелочный метод

Приготовление исследуемого раствора. Содержание сахара в исследуемом растворе должно быть 0,8—1,0%. Для этого отмеряют пипеткой 25 *мл* ликера или наливки в колбу емкостью 100 *мл* и крема в колбу емкостью 200 *мл*. Остатки на стенках пипетки смывают теплой дистиллированной водой в ту же колбу и доводят объем до метки.

После тщательного перемешивания отмеривают пипеткой 25 *мл* полученного раствора в коническую или плоскодонную колбу емкостью 250—300 *мл*.

Проведение инверсии. К отмеренному объему раствора ликера, наливки, крема и настойки прибавляют 25 *мл* дистиллированной воды и 5 *мл* химически чистой соляной кислоты

(уд. в. 1,19). Содержимое колбы, при частом взбалтывании, нагревают на водяной бане в течение 5 мин. при температуре 68—70°С по термометру, опущенному в колбу. Затем раствор быстро охлаждают и нейтрализуют содой до посинения лакмусовой бумажки.

После инверсии и нейтрализации раствор переводят без потерь в измерительную колбу емкостью для ликера, наливки и крема 250 *мл* и для настойки 500 *мл* и доводят объем дистиллированной водой до метки.

Определение сахара. В коническую колбу емкостью 150—200 *мл* отмеривают по 10 *мл* первого и второго раствора Фелинга и нагревают до кипения. Затем из бюретки с притертым краном и отводной удлиненной трубкой с оттянутым концом осторожно и постепенно, не прекращая кипения, приливают в колбу исследуемый раствор, до тех пор пока синий цвет кипящей смеси не исчезнет почти полностью. После этого прибавляют несколько капель 1%-ного раствора метиленовой сини и, не прерывая кипения, продолжают приливать исследуемый раствор по каплям, пока цвет кипящей смеси не перейдет в красный или оранжевый.

Продолжительность кипения жидкости в колбе в течение всего титрования не должна превышать 3 мин.

Первое титрование является ориентировочным. При повторном определении к смеси первого и второго растворов Фелинга в колбу до нагревания прибавляют исследуемый раствор сразу в количестве на 0,5—1,0 *мл* меньше, чем пошло на первое титрование.

Смесь в колбе кипятят 2 мин. и, не прекращая кипения, добавляют 3—5 капель раствора метиленовой сини. Затем приливают по 2—3 капли исследуемого раствора, давая смеси после каждого прибавления реагировать 2—3 сек., до тех пор, пока синяя окраска в колбе не исчезнет и смесь не примет красную или оранжевую окраску.

Содержание сахара в *г* (X_1) в 100 *мл* исследуемого изделия определяют по следующей формуле:

$$X_1 = \frac{T \cdot 100 \cdot A}{v},$$

где:

T — титр смеси первого и второго растворов Фелинга;

A — разведение, равное для кремов — 80, для ликеров и наливок — 40 и для настоек — 20;

v — количество исследуемого раствора, пошедшее на титрование, в *мл*.

Приготовление реактивов:

а) первый раствор Фелинга получают путем растворения 69,38 *г* химически чистой перекристаллизованной сернокислой меди в 1000 *мл* дистиллированной воды;

б) второй раствор Фелинга получают путем растворения 346,0 *г* химически чистой сегнетовой соли и 103,2 *г* едкого натра в 1000 *мл* дистиллированной воды;

в) раствор метиленовой сини получают путем растворения 1 *г* метиленовой сини в 100 *мл* дистиллированной воды.

Установление титра смеси первого и второго растворов Фелинга. Сахар-рафинад по ГОСТ 22—57 измельчают в пудру и высушивают в эксикаторе над хлористым кальцием до постоянного веса.

Навеску высушенной сахарной пудры, отвешенную на аналитических весах, в количестве 2,0—2,5 *г* тщательно смывают через воронку 50 *мл* дистиллированной воды в плоскодонную или коническую колбу емкостью 250 *мл*.

После растворения сахара в колбу прибавляют 5 *мл* химически чистой соляной кислоты (уд. в. 1,19) и проводят инверсию и затем титрование раствором инвертного сахара, согласно п. 18 (подпункт *А*) настоящего стандарта.

Титр (*Т*) вычисляют после совпадения трех результатов титрования по следующей формуле:

$$T=\frac{v \cdot g}{250},$$

где:

v — количество раствора инвертного сахара, пошедшее на титрование, в *мл*;

g — навеска сахара в *г*.

Б. Ферроцианидный метод с осаждением ферроцианида

Приготовление исследуемого раствора. Содержание сахара в исследуемом растворе должно быть около 0,2%. Для этого отмеривают пипеткой 25 *мл* ликера, наливки или крема в колбу емкостью 500 *мл*. Остатки на стенках пипетки смывают теплой дистиллированной водой в ту же колбу и доводят объем до метки.

После тщательного перемешивания отмеривают пипеткой 25 *мл* полученного раствора в коническую или плоскодонную колбу.

В случае исследования настойки отмеривают пипеткой 25 *мл* изделия в измерительную колбу емкостью 250 *мл* и доводят объем дистилированной водой до метки.

После тщательного перемешивания отмеривают пипеткой 25 *мл* полученного раствора в плоскодонную или коническую колбу.

Проведение инверсии. К отмеренному объему раствора ликера, наливки, крема и настойки прибавляют 25 *мл* дистиллированной воды и 5 *мл* химически чистой соляной кислоты (уд. в. 1,19). Содержимое колбы, при частом взбалтывании, нагревают на водяной бане в течение 5 мин. при температуре 68—70°С по термометру, опущенному в колбу. Затем раствор быстро охлаждают и вводят в него 15 *г* химически чистого сернокислого цинка.

После растворения сернокислого цинка раствор нейтрализуют содой до посинения лакмусовой бумажки.

После инверсии и нейтрализации раствор переводят без потерь в измерительную колбу емкостью 250 *мл* и доводят объем дистиллированной водой до метки.

Определение сахара. В коническую колбу емкостью 150—200 *мл* отмеривают 40 *мл* 1%-ного титрованного раствора железосинеродистого калия и 20 *мл* 2,5 н раствора едкого натра. Жидкость в колбе нагревают до кипения.

С началом кипения в колбу вводят по каплям из бюретки емкостью 50 *мл* с притертым краном и отводной удлиненной трубкой с оттянутым концом исследуемый раствор при постоянном взбалтывании жидкости в колбе.

При титровании в колбе выпадает осадок белого цвета, и раствор постепенно обесцвечивается, концом реакции считается момент полного обесцвечивания жидкости в колбе.

Первое титрование является ориентировочным. При повторном определении, с началом кипения жидкости, в колбу спускают из бюретки сразу то количество *мл* исследуемого раствора, какое пошло на первое титрование.

Затем жидкость в колбе кипятят одну минуту и дотитровывают по каплям, не прекращая кипения и взбалтывая жидкость в колбе, до конца реакции.

Содержание сахара в *г* (X_2) в 100 *мл* исследуемого изделия определяют по следующей формуле:

$$X_2 = \frac{T \cdot 100 \cdot A}{v},$$

где:

T — титр 1%-ного раствора железосинеродистого калия;

A — разведение, равное для ликеров, наливок и кремов — 200 *г* и для настоек — 100 *г*;

v — количество исследуемого раствора, пошедшее на титрование, в *мл*,

Приготовление реактивов:

а) 1%-ный раствор железосинеродистого калия получают путем растворения 10,5 *г* химически чистого перекристаллизованного железосинеродистого калия в 200—300 *мл* дистиллированной воды и последующего фильтрования раствора в измерительную колбу емкостью 1000 *мл* и доведения объема жидкости в колбе до метки.

Раствор должен храниться в темном месте в склянке с притертой пробкой.

б) 2,5 н раствора едкого натра получают путем растворения 310—315 *г* едкого натра в 800—1000 *мл* дистиллированной воды и последующего доведения объема в измерительной колбе до 3 *л*.

Раствор оставляют на несколько дней в склянке с хорошо пригнанной корковой пробкой, залитой парафином. После того как раствор отстоится и станет совершенно прозрачным, не удаляя уплотнившийся на дне осадок, проверяют концентрацию раствора титрованием соляной кислотой и доводят раствор до 2,5 н.

Установление титра 1%-ного раствора железосинеродистого калия. Сахар-рафинад по ГОСТ 22—57 измельчают в пудру и высушивают в эксикаторе над хлористым кальцием до постоянного веса.

Навеску высушенной сахарной пудры, отвешенную на аналитических весах, в количестве 0,5—0,6 *г* тщательно смывают через воронку 50 *мл* дистиллированной воды в плоскодонную или коническую колбу емкостью 250 *мл*.

После растворения сахара в колбу прибавляют 5 *мл* химически чистой соляной кислоты (уд. в. 1,19) и проводят инверсию и затем титрование раствором инвертного сахара, согласно п. 18 (подпункт *Б*) настоящего стандарта.

Титр (T) вычисляют после совпадения трех результатов титрования по следующей формуле:

$$T=\frac{v \cdot g}{250},$$

где:

v — количество раствора инвертного сахара, пошедшее на титрование, в *мл*;

g — навеска сахара в *г*.

Примечание. В спорных случаях применяют медно-щелочный метод.

19. Определение общей кислотности. 10 *мл* исследуемого изделия, отмеренные пипеткой, вливают в коническую колбу и прибавляют свежепрокипяченной дистиллированной воды: для слабоокрашенных изделий 25—30 *мл* и для сильноокрашенных—100 *мл*. Содержимое колбы титруют 0,1 н раствором едкого натра в присутствии фенолфталеина.

Общую кислотность выражают в *г* лимонной кислоты в 100 *мл* исследуемого изделия.

Содержание общей кислотности (X_3) в *г* лимонной кислоты в 100 *мл* исследуемого изделия определяют по следующей формуле:

$$X_3 = v \cdot 0{,}007 \cdot 10,$$

где:

v — количество 0,1 н раствора едкого натра, пошедшее на титрование, в *мл*;

0,007 — коэффициент пересчета на лимонную кислоту с кристаллизационной водой.

Для определения общей кислотности в сильноокрашенных изделиях применяют метод электрометрического титрования по ГОСТ 8756—58. Для анализа отмеривают 25—50 *мл* исследуемого изделия и проводят титрование без предварительного разведения.

Замена

ГОСТ 22—57 введен взамен ГОСТ 22—40.
ГОСТ 8756—58 введен взамен ОСТ НКПП 559 в части определения общей кислотности.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Таблица содержания сухих веществ

Плотность при		Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
$\frac{20°}{20°}$	$\frac{20°}{4°}$	
1	2	3
1,0000	0,99823	0,000
1,0004	0,99865	0,099
1,0008	0,99901	0,199
1,0012	0,99939	0,299
1,0016	0,99978	0,399
1,0019	1,00017	0,500
1,0023	1,00056	0,600
1,0027	1,00095	0,700
1,0031	1,00134	0,800
1,0035	1,00173	0,900
1,0039	1,00212	1,000
1,0043	1,00250	1,102
1,0047	1,00289	1,203
1,0051	1,00328	1,304
1,0055	1,00367	1,405
1,0058	1,00406	1,506
1,0062	1,00445	1,607
1,0066	1,00484	1,708
1,0070	1,00523	1,809
1,0074	1,00562	1,910
1,0078	1,00601	2,012
1,0082	1,00640	2,113
1,0086	1,00679	2,214
1,0090	1,00718	2,316
1,0094	1,00758	2,418
1,0098	1,00797	2,519
1,0102	1,00836	2,621
1,0106	1,00875	2,723
1,0109	1,00914	2,825
1,0113	1,00954	2,927
1,0117	1,00993	3,028
1,0121	1,01032	3,132
1,0125	1,01072	3,234
1,0129	1,01111	3,336
1,0133	1,01151	3,489
1,0137	1,01190	3,541
1,0141	1,01229	3,644

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,0145	1,01269	3,769
1,0149	1,01308	3,849
1,0153	1,01348	3,952
1,0157	1,01388	4,055
1,0161	1,01427	4,158
1,0165	1,01467	4,261
1,0169	1,01507	4,364
1,0173	1,01546	4,468
1,0177	1,01586	4,571
1,0181	1,01626	4,674
1,0185	1,01665	4,778
1,0189	1,01705	4,881
1,0193	1,01745	4,985
1,0197	1,01785	5,089
1,0201	1,01825	5,193
1,0205	1,01865	5,296
1,0209	1,01905	5,400
1,0213	1,01945	5,505
1,0217	1,01985	5,609
1,0221	1,02025	5,713
1,0225	1,02065	5,817
1,0229	1,02105	5,922
1,0233	1,02145	6,026
1,0237	1,02185	6,131
1,0241	1,02225	6,235
1,0245	1,02265	6,340
1,0249	1,02306	6,445
1,0253	1,02346	6,550
1,0257	1,02386	6,655
1,0261	1,02427	6,760
1,0265	1,02467	6,865
1,0269	1,02507	6,970
1,0273	1,02548	7,075
1,0277	1,02588	7,180
1,0281	1,02628	7,286
1,0285	1,02669	7,392
1,0289	1,02709	7,497
1,0294	1,02750	7,603
1,0298	1,02791	7,709

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,0302	1,02831	7,815
1,0306	1,02872	7,921
1,0310	1,02912	8,027
1,0314	1,02953	8,133
1,0318	1,02994	8,239
1,0322	1,03034	8,345
1,0326	1,03075	8,452
1,0330	1,03116	8,558
1,0334	1,03157	8,665
1,0338	1,03198	8,771
1,0343	1,03239	8,878
1,0347	1,03280	8,985
1,0351	1,03320	9,092
1,0355	1,03361	9,199
1,0359	1,03402	9,306
1,0363	1,03443	9,413
1,0367	1,03485	9,520
1,0371	1,03526	9,627
1,0375	1,03567	9,735
1,0380	1,03608	9,832
1,0384	1,03649	9,950
1,0388	1,03690	10,057
1,0392	1,03731	10,165
1,0396	1,03773	10,273
1,0400	1,03814	10,381
1,0404	1,03855	10,489
1,0409	1,03897	10,597
1,0413	1,03938	10,705
1,0417	1,03979	10,812
1,0421	1,04021	10,922
1,0425	1,04062	11,030
1,0429	1,04104	11,139
1,0433	1,04145	11,247
1,0438	1,04187	11,356
1,0442	1,04228	11,465
1,0446	1,04270	11,574
1,0450	1,04312	11,683
1,0454	1,04353	11,792
1,0459	1,04395	11,901

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,0463	1,04437	12,010
1,0467	1,04478	12,120
1,0471	1,04520	12,229
1,0475	1,04562	12,338
1,0480	1,04604	12,448
1,0484	1,04646	12,558
1,0488	1,04688	12,667
1,0492	1,04730	12,777
1,0496	1,04772	12,887
1,0501	1,04814	12,996
1,0505	1,04855	13,106
1,0509	1,04898	13,217
1,0513	1,04940	13,327
1,0517	1,04982	13,437
1,0522	1,05024	13,548
1,0526	1,05066	13,658
1,0530	1,05108	13,769
1,0534	1,05151	13,879
1,0539	1,05193	13,991
1,0543	1,05235	14,102
1,0547	1,05277	14,213
1,0551	1,05320	14,324
1,0556	1,05362	14,435
1,0560	1,05405	14,546
1,0564	1,05447	14,657
1,0568	1,05490	14,769
1,0573	1,05532	14,880
1,0577	1,05575	14,992
1,0581	1,05617	15,103
1,0585	1,05662	15,207
1,0589	1,05702	15,327
1,0594	1,05745	15,439
1,0598	1,05788	15,551
1,0603	1,05831	15,663
1,0607	1,05873	15,775
1,0611	1,05916	15,887
1,0615	1,05959	15,999
1,0620	1,06002	16,112
1,0624	1,06045	16,225
1,0628	1,06088	16,338

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,0633	1,06120	16,449
1,0637	1,06173	16,563
1,0641	1,06216	16,676
1,0646	1,06259	16,789
1,0650	1,06302	16,902
1,0654	1,06346	17,016
1,0659	1,06389	17,129
1,0663	1,06432	17,242
1,0667	1,06475	17,356
1,0672	1,06518	17,469
1,0676	1,06562	17,583
1,0680	1,06605	17,696
1,0684	1,06640	17,810
1,0689	1,06692	17,924
1,0693	1,06735	18,038
1,0698	1,06778	18,152
1,0702	1,06822	18,267
1,0706	1,06865	18,381
1,0711	1,06909	18,495
1,0715	1,06952	18,610
1,0719	1,06996	18,724
1,0724	1,07040	18,839
1,0728	1,07083	18,954
1,0733	1,07127	19,069
1,0737	1,07171	19,184
1,0741	1,07214	19,299
1,0746	1,07258	19,413
1,0750	1,07302	19,529
1,0755	1,07346	19,644
1,0759	1,07390	19,759
1,0763	1,07433	19,875
1,0768	1,07477	19,990
1,0772	1,07521	20,106
1,0777	1,07565	20,222
1,0781	1,07609	20,338
1,0785	1,07658	20,455
1,0790	1,07697	20,570
1,0794	1,07741	20,686
1,0799	1,07786	20,802
1,0803	1,07830	20,919

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,0807	1,07874	21,035
1,0812	1,07918	21,152
1,0816	1,07962	21,268
1,0821	1,08007	21,385
1,0825	1,08051	21,502
1,0830	1,08095	21,619
1,0834	1,08140	21,736
1,0839	1,08184	21,853
1,0843	1,08229	21,970
1,0848	1,08273	22,108
1,0852	1,08318	22,205
1,0856	1,08362	22,323
1,0861	1,08407	22,430
1,0865	1,08452	22,558
1,0870	1,08496	22,676
1,0874	1,08541	22,794
1,0879	1,08586	22,912
1,0883	1,08630	23,029
1,0888	1,08675	23,148
1,0892	1,08720	23,266
1,0897	1,08765	23,385
1,0901	1,08810	23,503
1,0905	1,08855	23,622
1,0910	1,08900	23,740
1,0915	1,08945	23,859
1,0919	1,08990	23,978
1,0924	1,09035	24,087
1,0928	1,09080	24,216
1,0933	1,09125	24,335
1,0937	1,09170	24,454
1,0942	1,09215	24,574
1,0946	1,09260	24,693
1,0951	1,09306	24,812
1,0956	1,09351	24,951
1,0960	1,09396	25,052
1,0965	1,09442	25,172
1,0969	1,09487	25,292
1,0974	1,09532	25,412
1,0978	1,09578	25,532
1,0983	1,09623	25,652
1,0987	1,09669	25,772

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,0992	1,09714	25,893
1,0997	1,09760	26,013
1,1001	1,09805	26,134
1,1006	1,09851	26,254
1,1010	1,09897	26,375
1,1015	1,09942	26,496
1,1020	1,09988	26,617
1,1024	1,10034	26,738
1,1029	1,10080	26,859
1,1033	1,10125	26,981
1,1038	1,10171	27,102
1,1043	1,10217	27,224
1,1047	1,10263	27,345
1,1052	1,10309	27,467
1,1056	1,10355	27,589
1,1061	1,10401	27,711
1,1066	1,10447	27,833
1,1070	1,10493	27,955
1,1075	1,10540	28,077
1,1079	1,10586	28,199
1,1084	1,10632	28,322
1,1089	1,10678	28,444
1,1093	1,10724	28,567
1,1098	1,10771	28,689
1,1103	1,10818	28,813
1,1107	1,10863	28,935
1,1112	1,10910	29,058
1,1117	1,10956	29,182
1,1121	1,11003	29,305
1,1126	1,11049	29,428
1,1131	1,11096	29,552
1,1135	1,11142	29,675
1,1140	1,11189	29,798
1,1145	1,11236	29,923
1,1149	1,11282	30,046
1,1154	1,11329	30,170
1,1159	1,11386	30,297
1,1163	1,11422	30,418
1,1168	1,11469	30,543
1,1173	1,11516	30,667
1,1178	1,11563	30,792

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,1182	1,11610	30,916
1,1187	1,11657	31,041
1,1192	1,11704	31,165
1,1196	1,11751	31,290
1,1201	1,11798	31,415
1,1206	1,11845	31,540
1,1210	1,11892	31,665
1,1215	1,11939	31,791
1,1220	1,11986	31,916
1,1225	1,12033	32,042
1,1229	1,12081	32,167
1,1234	1,12128	32,293
1,1239	1,12175	32,418
1,1244	1,12223	32,545
1,1248	1,12270	32,671
1,1253	1,12317	32,797
1,1258	1,12365	32,923
1,1263	1,12412	33,049
1,1267	1,12460	33,176
1,1272	1,12507	33,302
1,1277	1,12555	33,429
1,1282	1,12603	33,555
1,1287	1,12650	33,683
1,1291	1,12698	33,779
1,1296	1,12746	33,936
1,1301	1,12793	34,064
1,1306	1,12841	34,191
1,1311	1,12889	34,318
1,1315	1,12937	34,456
1,1320	1,12985	34,574
1,1325	1,13033	34,701
1,1330	1,13081	34,829
1,1334	1,13129	34,957
1,1339	1,13177	35,085
1,1344	1,13225	35,216
1,1349	1,13273	35,341
1,1354	1,13321	35,469
1,1359	1,13369	35,598
1,1363	1,13418	35,726
1,1368	1,13466	35,852
1,1373	1,13514	35,984
1,1378	1,13562	36,113
1,1383	1,13611	36,242

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,1388	1,13659	36,371
1,1393	1,13708	36,500
1,1397	1,13756	36,629
1,1402	1,13804	36,759
1,1407	1,13853	36,888
1,1412	1,13902	37,018
1,1417	1,13950	37,148
1,1422	1,13999	37,278
1,1427	1,14047	37,408
1,1432	1,14096	37,538
1,1436	1,14145	37,668
1,1441	1,14194	37,798
1,1446	1,14242	37,928
1,1451	1,14291	38,059
1,1456	1,14340	38,189
1,1461	1,14389	38,320
1,1466	1,14438	38,451
1,1471	1,14487	38,582
1,1476	1,14536	38,713
1,1481	1,14585	38,844
1,1486	1,14634	38,976
1,1490	1,14683	39,107
1,1495	1,14732	39,238
1,1500	1,14782	39,370
1,1505	1,14831	39,502
1,1510	1,14880	39,634
1,1515	1,14929	39,766
1,1520	1,14979	39,898
1,1525	1,15028	40,023
1,1530	1,15078	40,162
1,1535	1,15127	40,295
1,1540	1,15177	40,427
1,1545	1,15226	40,559
1,1550	1,15276	40,692
1,1555	1,15325	40,825
1,1560	1,15375	40,947
1,1565	1,15424	41,091
1,1570	1,15474	41,244
1,1575	1,15524	41,357
1,1580	1,15574	41,607
1,1585	1,15623	41,625
1,1590	1,15673	41,758

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,1595	1,15723	41,892
1,1600	1,15773	42,026
1,1605	1,15823	42,159
1,1610	1,15873	42,223
1,1615	1,15923	42,428
1,1620	1,15973	42,562
1,1625	1,16023	42,697
1,1630	1,16073	42,831
1,1635	1,16123	42,966
1,1640	1,16173	43,100
1,1645	1,16224	43,235
1,1650	1,16274	43,370
1,1655	1,16324	43,505
1,1660	1,16374	43,641
1,1665	1,16425	43,776
1,1670	1,16475	43,911
1,1675	1,16525	44,047
1,1680	1,16576	44,182
1,1685	1,16626	44,318
1,1690	1,16677	44,454
1,1696	1,16728	44,590
1,1701	1,16778	44,726
1,1706	1,16829	44,863
1,1711	1,16880	44,999
1,1716	1,16930	45,135
1,1721	1,16981	45,272
1,1726	1,17032	45,408
1,1731	1,17083	45,545
1,1736	1,17134	45,682
1,1741	1,17184	45,819
1,1746	1,17235	45,956
1,1752	1,17286	46,093
1,1757	1,17337	46,231
1,1762	1,17388	46,369
1,1767	1,17440	46,506
1,1772	1,17491	46,643
1,1777	1,17542	46,771
1,1782	1,17593	46,919
1,1787	1,17644	47,057
1,1793	1,17696	47,196
1,1798	1,17747	47,334
1,1803	1,17798	47,472

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,1808	1,17850	47,611
1,1813	1,17901	47,750
1,1818	1,17952	47,888
1,1824	1,18004	48,027
1,1829	1,18056	48,166
1,1834	1,18107	48,306
1,1839	1,18159	48,445
1,1844	1,18210	48,584
1,1849	1,18262	48,724
1,1855	1,18314	48,863
1,1860	1,18366	49,003
1,1865	1,18417	49,143
1,1870	1,18469	49,283
1,1875	1,18521	49,423
1,1881	1,18573	49,563
1,1886	1,18625	49,704
1,1891	1,18677	49,844
1,1896	1,18729	49,985
1,1901	1,18781	50,125
1,1907	1,18833	50,266
1,1912	1,18885	50,407
1,1917	1,18937	50,559
1,1922	1,18990	50,689
1,1928	1,19042	50,831
1,1933	1,19094	50,972
1,1938	1,19146	51,104
1,1943	1,19199	51,255
1,1949	1,19251	51,397
1,1954	1,19304	51,539
1,1959	1,19356	51,681
1,1964	1,19409	51,823
1,1970	1,19461	51,965
1,1975	1,19514	52,108
1,1980	1,19566	52,250
1,1985	1,19619	52,393
1,1991	1,19672	52,536
1,1996	1,19724	52,678
1,2001	1,19777	52,821
1,2007	1,19830	52,964
1,2012	1,19883	53,108
1,2017	1,19936	53,251
1,2023	1,19989	53,395
1,2028	1,20042	53,538

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,2033	1,20095	53,682
1,2039	1,20148	53,826
1,2044	1,20201	53,970
1,2049	1,20254	54,104
1,2054	1,20307	54,258
1,2060	1,20360	54,402
1,2065	1,20413	54,547
1,2070	1,20466	54,691
1,2076	1,20520	54,836
1,2081	1,20573	54,981
1,2087	1,20626	55,126
1,2092	1,20680	55,271
1,2097	1,20733	55,416
1,2102	1,20787	55,562
1,2108	1,20840	55,707
1,2113	1,20894	55,853
1,2118	1,20947	55,998
1,2124	1,21001	56,144
1,2129	1,21054	56,290
1,2135	1,21108	56,436
1,2140	1,21162	56,568
1,2146	1,21216	56,729
1,2151	1,21270	56,875
1,2156	1,21323	57,026
1,2162	1,21377	57,168
1,2167	1,21431	57,315
1,2173	1,21485	57,462
1,2178	1,21539	57,609
1,2184	1,21593	57,756
1,2189	1,21647	57,951
1,2194	1,21701	58,051
1,2200	1,21755	58,199
1,2205	1,21810	58,347
1,2211	1,21864	58,494
1,2216	1,21918	58,642
1,2222	1,21972	58,790
1,2227	1,22027	58,939
1,2232	1,22081	59,087
1,2238	1,22136	59,235
1,2243	1,22190	59,384
1,2249	1,22244	59,533

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,2254	1,22299	59,682
1,2260	1,22354	59,831
1,2265	1,22408	59,980
1,2271	1,22463	60,120
1,2276	1,22518	60,278
1,2282	1,22572	60,428
1,2287	1,22627	60,577
1,2293	1,22682	60,627
1,2298	1,22737	60,877
1,2304	1,22791	61,027
1,2309	1,22846	61,177
1,2315	1,22901	61,327
1,2320	1,22956	61,478
1,2326	1,23011	61,628
1,2331	1,23065	61,779
1,2337	1,23121	61,930
1,2342	1,23177	62,081
1,2348	1,23232	62,232
1,2353	1,23287	62,383
1,2359	1,23342	62,534
1,2364	1,23397	62,686
1,2370	1,23453	62,837
1,2376	1,23508	62,989
1,2381	1,23563	63,141
1,2387	1,23619	63,293
1,2392	1,23674	63,568
1,2398	1,23730	63,597
1,2403	1,23785	63,749
1,2409	1,23841	63,902
1,2415	1,23897	64,054
1,2420	1,23952	64,207
1,2426	1,24008	64,360
1,2431	1,24064	64,513
1,2437	1,24119	64,666
1,2442	1,24175	64,819
1,2448	1,24231	64,973
1,2454	1,24287	65,100
1,2459	1,24343	65,280
1,2465	1,24399	65,433
1,2471	1,24455	65,587
1,2478	1,24511	65,741

Продолжение

Плотность при $\frac{20°}{20°}$	Плотность при $\frac{20°}{4°}$	Сухие вещества в 100 *мл* раствора при $\frac{20°}{4°}$ в *г*
1	2	3
1,2482	1,24567	65,869
1,2487	1,24623	66,050
1,2493	1,24679	66,204
1,2499	1,24735	66,359
1,2504	1,24792	66,514
1,2510	1,24848	66,668
1,2516	1,24904	66,823
1,2521	1,24960	66,978
1,2527	1,25017	67,187
1,2533	1,25073	67,289
1,2539	1,25130	67,445
1,2544	1,25186	67,600
1,2550	1,25243	67,756
1,2555	1,25299	67,912
1,2561	1,25356	68,068
1,2567	1,25412	68,223
1,2572	1,25469	68,380
1,2578	1,25526	68,537
1,2584	1,25583	68,695
1,2589	1,25640	68.850
1,2595	1,25696	69,007
1,2601	1,25753	69,164
1,2606	1,25810	69,321
1,2612	1,25867	69,478
1,2618	1,25924	69,636
1,2624	1,25981	69.793
1,2629	1,26038	69,951
1,2635	1,26095	70,109
1,2641	1,26152	70,267
1,2647	1,26209	70,425
1,2652	1,26267	70,583
1,2658	1,26324	70,741
1,2664	1,26381	70,900
1,2670	1,26439	71,058
1,2675	1,26496	71,206
1,2681	1,26553	71,365
1,2687	1,26611	71,529
1,2693	1,26668	71,694
1,2698	1,26726	71,853
1,2704	1,26763	72,013
1,2710	1,26842	72,172
1,2716	1,26898	72,332

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
ГОСТ 5962—51	Спирт этиловый ректификованный. Технические условия	1
ГОСТ 5963—51	Спирт этиловый питьевой 95%-ный. Технические условия	4
ГОСТ 5964—51	Спирт этиловый. Правила приемки и методы испытаний	7
ГОСТ 131—51	Спирт этиловый-сырец. Технические условия	20
ГОСТ 239—50	Водка 40%. Технические условия	23
ГОСТ 4362—50	Водка 50%, 56% и Московская особая 40%. Технические условия	26
ГОСТ 6535—53	Водка столичная. Технические условия	30
ГОСТ 5363—50	Водка. Правила приемки и методы испытаний	33
ГОСТ 5666—56	Вина виноградные и коньяки. Правила приемки и методы испытаний	42
ГОСТ 4828—49	Изделия ликерно-водочные. Правила приемки и методы испытаний	78

Редактор Н. Баужес Техн. редактор А. Е. Матвеева

Корректоры: К. М. Тозенпуд, Г. А. Чеботарева

gost.e-ecolog.ru

...ттиз. Подп. к печ. 10/VII 1958 г. 6,25 п. л. Тир. 5000

Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6 Зак. 1326