

XI. 4. ВРСТЕ АНАЛИЗА ПИВА

Након провере декларације, евентуалног одступања од декларисане нето запремине или масе, обавља се сензорна анализа пива. Она обухвата одређивање боје, мириса и укуса као и бистрине пива.

Бистрина, мирис и укус оцењују се на пиву охлађеном на температуру од 8 до 10 °C.

Такође се испитује висина пене и време њене одрживости.

Од физичко-хемијских карактеристика најчешће се одређује садржај алкохола, екстракта у пиву преко садржаја екстракта у основној сладовини, садржај сумпор-диоксида, угљен-диоксида, укупних и испарљивих киселина, рН вредност, права преврелост и друге компоненте које су значајне за квалитет пива (садржај угљених хидрата, азотних материја и др.).

За врсте пива које се декларишу и енергетском вредношћу проверава се и тај параметар.

Микробиолошка исправност пива се контролише према захтевима који су постављени Правилником о микробиолошкој исправности намирница у промету.

XI 4.1. Одређивање садржаја алкохола у пиву

Према Правилнику о квалитету пива, како је већ поменуто, пиво спада у слабоалкохолна пића. Садржај алкохола у пиву зависи од садржаја екстракта у полазној сладовини и од степена преврелости. Правилником о квалитету пива, за пиво које се ставља у промет у оригиналном паковању, не прописује се декларисање садржаја алкохола, изузев за безалкохолно пиво.

Код безалкохолног пива садржај алкохола у односу на декларисани може одступати до 2 % (V/V).

Одређивање садржаја алкохола у пиву је неизоставна анализа, посебно ако се имају у виду и врсте пива које се могу производити према произвођачкој спецификацији.

Принцип одређивања. – Алкохол се издваја дестилацијом узорка пива за испитивање и густина дестилата одређује се пикнометром. Садржај алкохола у масеним процентима читава се из одговарајућих таблица на основу густине.

АПАРАТУРА И ПРИБОР



- боца по Кјелдалу запремине од 300 до 500 cm³,
- хладњак по Либигу,
- дефлегматор,
- решо,
- водено купатило,
- пикнометар запремине 50 cm³,
- аналитичка вага,
- ерленмајер боца запремине 250 cm³.

ПОСТУПАК

Узорак пива се претходно ослободи угљен-диоксида загревањем на 25 °C.

У одмерну боцу по Кјелдалу одмери се 100 g узорка пива са тачношћу $\pm 0,01$ g и дода се 50 cm³ дестиловане воде. Боца се споји са осталим деловима апаратуре за дестилацију. Хладњак се поставља вертикално, а врх цеви хладњака треба да буде урочен у претходно одмерену ерленмајер боцу од 250 cm³ или пикнометар од 100 cm³ у који се претходно сипа 5 cm³ дестиловане воде.

Боцу са узорком треба загревати тако да дестилација буде завршена за 30 до 40 минута. Дестилација се прекида када се сакупи око 85 до 90 cm³ дестилата. Врх цеви хладњака испере се дестилованом водом и садржај у ерленмајер боци допуни до тачно 100 g. Након тога се садржај добро измеша и у њему одреди густина пикнометром на 20 °C.

Ако се дестилат сакупља директно у пикнометар, након завршене дестилације пикнометар се оставља у воденом купатилу 30 минута на 25 °C и након тога допуни се дестилованом водом исте температуре до ознаке. Пикнометар се добро обрише и измери се маса.