

アルコライザー法を用いたブランデーの測定手順

1. 要旨

ブランデーのアルコール分をアントンパール社製のアルコライザーにより測定する。

2. 適用範囲

アルコール分 Alc.35~65v/v%のブランデーであり、目視で確認できる固形物がなく、1170 ナノメートルから 1200 ナノメートルの波長範囲において、本測定方法における影響を除外できない一定濃度以上の共存物質を含まないブランデーに適用する。本法は 15°C下の v/v%値を表示する。

3. 原理

アルコライザー法は近赤外分光光度法により、アルコール分が測定される。アルコライザーはあらかじめ振動式密度計で測定された水、エタノール水溶液のアルコール含有量値により調整が行われる。

4. 試薬

ア. 水

蒸留水または超純水

イ. エタノール

特級 99.5%

5. 器具・装置

ア. アントンパール社製アルコライザーシステム一式

イ. バイアルおよびバイアルキャップ

6. 操作方法

ア. 装置調整並びに校正

A. 振動式密度計の調整作業

振動式密度計のマニュアルに従い、空気と水で調整を行う。

調整後、水もしくは密度標準液を用い校正を行う。

B. アルコライザーの調整作業

アルコライザーのマニュアルに従い、水 (0v/v%) とエタノール水溶液を用い調整を行う。

イ. 測定

- A. 必要に応じて、懸濁物質や泡の除去を行う。
- B. ブランデーをアルコライザーのバイアルに泡立たないように注ぎ入れ、オートサンプルにセットする。
- C. メーカーの操作マニュアルに従い、測定を開始する。

7. 結果の表示

画面表示、プリントアウトもしくはデータに出力された数値 v/v% を小数点以下 2 桁にて表示する。

(以上)