



e-mail: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com)  
[www.beercenter.ru](http://www.beercenter.ru)

### **ЗЕРНОВОЕ СЫРЬЕ (ЯЧМЕНЬ ПИВОВАРЕННЫЙ, ПШЕНИЦА, РОЖЬ)**

#### **Показатели качества**

- Внешний вид, цвет и запах, состояние
- Влажность
- Белок
- Сорная примесь, зерновая примесь, мелкие зерна, крупность
- Энергия и способность прорастания или жизнеспособность
- Зараженность вредителями (по внешнему виду)
- Водочувствительность
- Крахмал
- Массовая доля экстракта (экстрактивность)
- Кислотность
- Стекловидность
- Пленчатость
- Масса 1000 зерен (абсолютная масса)
- Предварительно проросшие зерна
- В-глюкан
- Определение чистоты сорта:
- визуально
- методом электрофореза
- Микросоложение
- Степень заражения грибной микрофлорой
- Определение микотоксинов

### **СОЛОД ПИВОВАРЕННЫЙ ЯЧМЕННЫЙ (СВЕТЛЫЙ, ТЕМНЫЙ) и ПШЕНИЧНЫЙ**

#### **Показатели качества**

- Внешний вид, цвет, запах, вкус
- Проход через сито (2,2 x 20)мм, мас. доля сорной примеси, особо учит. примесь
- Количество мучнистых, стекловидных, темных зерен
- Массовая доля влаги (влажность)
- Масс. доля экстракта в сухом веществе солода тонкого или грубого помолов
- Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода
- Число Кольбаха
- Продолжительность осахаривания
- Цвет, кислотность и прозрачность лабораторного сусла
- Анализы на фриабилитре
- Длина зародышевого листка
- Растворимый азот
- Аминный азот
- Коагулируемый азот
- Азот, осаждаемый сернокислым магнием
- Индекс Хартонга
- Число Хартонга (450С)
- Диастатическая сила
- Вязкость
- Вязкость при 650С
- Цвет сусла по EBC
- Цвет сусла после кипячения
- Продолжительность фильтрации
- Прозрачность по EBC
- Конечная степень сбраживания
- pH
- В-глюкан
- Полифенолы
- Антоцианогены
- Число тиобарбитуровой кислоты
- Иодное число
- Содержание кальция в лабораторном сусле
- Содержание железа в лабораторном сусле
- Определение способности к гашингу
- Степень заражения грибной микрофлорой
- Определение микотоксинов



e-mail: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com)  
[www.beercenter.ru](http://www.beercenter.ru)

### **СОЛОД ПИВОВАРЕННЫЙ ЯЧМЕННЫЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ, ЖЖЕНЫЙ**

#### **Показатели качества**

- Внешний вид, цвет, запах и вкус (как самого солода, так и холодной и горячей вытяжек)
- Проход через сито (2,2 x 20)мм, массовая доля сорной примеси
- Вид зерна на срезе
- Количество карамельных зерен
- Массовая доля влаги (влажность)
- Массовая доля экстракта в сухом веществе солода
- Цвет лабораторного сула по Линтнеру
- Цвет лабораторного сула по EBC
- Степень заражения грибной микрофлорой
- Определение микотоксинов

### **СОЛОД РЖАНОЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ И НЕФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ**

#### **Показатели качества**

- Внешний вид, цвет, запах и вкус (как самого солода, так и холодной и горячей вытяжек)
- Проход через сито (2,2 x 20)мм, массовая доля сорной примеси, особо учитываемая примесь
- Вид зерна на срезе
- Качество помола размолотого солода
- Массовая доля влаги (влажность) в зернах или размолотом виде
- Массовая доля экстракта при горячем экстрагировании с вытяжкой из ячменного солода
- Массовая доля экстракта при холодном экстрагировании
- Кислотность при холодном или горячем экстрагировании
- Цвет солода при холодном и горячем экстрагировании
- Степень заражения грибной микрофлорой
- Определение микотоксинов

### **СУСЛО ПИВНОЕ**

#### **Показатели качества**

- Экстрактивность
- Кислотность
- Цвет
- Прозрачность по EBC
- Конечная степень сбраживания
- pH
- Вязкость
- Общий азот
- Коагулируемый азот
- Аминный азот
- Азот, осаждаемый серноокислым магнием
- Полифенолы
- Антоцианогены
- Изогумулон
- Число тиобарбитуровой кислоты
- В-глюкан
- Иодное число
- Содержание кальция
- Содержание железа

### **КОНЦЕНТРАТЫ (ЭКСТРАКТЫ) СОЛОДОВЫЕ И ЯЧМЕННО-СОЛОДОВЫЕ**

#### **Показатели качества**

- Внешний вид, вкус и аромат
- Массовая доля сухих веществ
- Кислотность
- Цвет
- Растворимость в воде
- pH
- Изогумулон
- Доля азотистых веществ
- Конечная степень сбраживания



e-mail: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com)  
[www.beercenter.ru](http://www.beercenter.ru)

## ОТХОДЫ ЗЕРНОВЫЕ

### Показатели качества

- Массовая доля зерна
- Массовая доля примесей
- Зараженность вредителями
- Влажность
- Азотистые вещества
- Сырой протеин
- Сырая клетчатка
- Внешний вид, цвет, запах
- Влажность
- Массовая доля зерновой и сорной примесей
- Особо учитываемая примесь (металломагнитная)
- Массовая доля сырого протеина
- Массовая доля сырой клетчатки

## ПИВО

### Показатели качества

- Экстрактивность начального сусла
- Спирт: с помощью погружного рефрактометра
- Дистилляционным методом
- Кислотность
- Цвет
- Массовая доля CO<sub>2</sub>
- Пенистые свойства (высота пены, стойкость)
- Конечная степень сбраживания
- Достигнутая степень сбраживания
- pH
- Вязкость
- Общий азот
- Коагулируемый азот
- Аминный азот
- Азот, осаждаемый сернистым магнием
- Полифенолы
- Антоцианогены
- Изогумулон
- Диацетил
- Число тиобарбитуровой кислоты
- В-глюкан
- Содержание кальция
- Содержание железа
- Содержание SO<sub>2</sub>
- Пена по NIBEM
- Содержание в пиве летучих веществ (1 определение 13 компонентов)
- Иодное число
- Прозрачность по EBC
- Предел осаждения
- Чувствительные белки
- Стойкость к охлаждению
- Тесты ускоренного старения (1 образец)
- Исследование природы осадка в пиве

## РОСТКИ СОЛОДОВЫЕ

### Показатели качества

- Внешний вид, цвет, запах
- Влажность
- Массовая доля зерновой и сорной примесей
- Особо учитываемая примесь (металломагнитная)
- Массовая доля сырого протеина
- Массовая доля сырой клетчатки



e-mail: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com)  
[www.beercenter.ru](http://www.beercenter.ru)

#### **ДРОБИНА ПИВНАЯ**

##### **Показатели качества**

- Влажность
- Массовая доля экстракта (экстрактивность)

#### **ХМЕЛЬ**

##### **Показатели качества**

- Цвет и запах
- Плесень
- Доля хмелевой примеси
- Доля семян
- Влажность
- Массовая доля альфа-кислоты
- Массовая доля хмелевого масла
- Индекс хранения
- Количество сернистого ангидрида

#### **ДРОЖЖИ ПИВНЫЕ ЖИДКИЕ, ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ**

##### **Показатели качества**

- Внешний вид, запах, вкус и цвет
- Влажность
- Сырой протеин

#### **КИЗЕЛЬГУР (ДИАТОМИТ)**

##### **Показатели качества**

- Влажность
- Плотность в сухом состоянии
- Плотность во влажном состоянии
- Объемно-насыпная масса
- Пористость
- pH водной вытяжки
- Водопроницаемость (удельная пропускная способность)
- Миграция железа
- Содержание растворимого кальция
- Исследование структуры частиц микроскопированием с предоставлением фотографии
- Влияние на цвет, вкус и запах
- Содержание водорастворимых веществ
- Выявление плесени и дрожжей
- Выявление молочнокислых бактерий
- Выявление кишечной палочки
- Выявление общего микробного числа

#### **НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ, СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ, НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ**

##### **Показатели качества**

- Оценка внешнего вида упаковки
- Объем продукции
- Внешний вид, вкус и аромат и цвет
- Массовая доля сухих веществ, %
- Кислотность
- Массовая доля двуокиси углерода
- Массовая доля спирта:
- рефрактометрическим методом
- дистилляционным методом
- Дегустация напитка:
  - описательная
  - тест на тождественность образца принятому эталону с установлением достоверности



e-mail: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com)  
[www.beercenter.ru](http://www.beercenter.ru)

## **СИРОПЫ**

### **Показатели качества**

- Массовая доля сухих веществ
- Кислотность
- Стойкость
- Внешний вид, вкус и аромат
- Массовая доля сухих веществ
- Кислотность
- Цвет
- Растворимость в воде
- Мутность квасного сусла в ед. ЕВС
- Мутность фильтрованного раствора в ед. ЕВС
- Цвет в ед. ЕВС
- Оценка фильтруемости
- Вязкость
- Общий азот
- Аминный азот
- Показатель тиобарбитуровой кислоты
- Конечная степень сбраживания

## **ВОДА ПИТЬЕВАЯ, РАСФАСОВАННАЯ В ЕМКОСТИ**

### **Показатели качества**

- Мутность, цвет, запах, вкус
- Общая минерализация (сухой остаток)
- Общая жесткость
- Окисляемость перманганатная
- рН
- Остаточный активный хлор
- Остаточный озон
- Содержание кальция
- Концентрация общего железа

## **ВОДЫ МИНЕРАЛЬНЫЕ ПИТЬЕВЫЕ СТОЛОВЫЕ И ЛЕЧЕБНО-СТОЛОВЫЕ В ТОМ ЧИСЛЕ ИСКУССТВЕННО, МИНЕРАЛИЗОВАННЫЕ**

### **Показатели качества**

- Прозрачность, цвет, запах, вкус
- Массовая доля двуокиси углерода
- Окисляемость перманганатная
- Содержание кальция и магния
- Содержание железа
- Содержание ионов натрия
- Содержание ионов калия
- Содержание ионов аммония

## **ВИНА И ВИНМАТЕРИАЛЫ ВИНОГРАДНЫЕ, ПЛОДОВЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ**

### **Показатели качества**

- Полнота налива в бутылки
- Относительная плотность
- Массовая концентрация приведенного экстракта
- Содержание кальция и магния
- Содержание железа
- Массовая доля титруемых кислот
- Массовая доля двуокиси углерода
- Объемная доля спирта
- Содержание сахара
- Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы
- Массовая концентрация летучих кислот
- Дополнительные показатели:
  - испытание сброженных/спиртованных соков и виноматериалов на стойкость к помутнениям
  - исследования природы помутнения и осадков
  - хроматографический анализ вина и виноматериалов

Международный  
Исследовательский Центр  
**«Пиво и напитки XXI век»**  
127287 г. Москва, ул.Писцовая, 16, стр. 5  
тел/факс: 8-495-685-13-84, 685-22-61



International  
Research Center  
**«Beer and beverage XXI century»**  
16/5 Pistoovaya Street, Moscow Federation of Russia 127287  
Tel/fax: 8-495-685-22-61, 685-13-84

e-mail: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com)  
[www.beercenter.ru](http://www.beercenter.ru)

### **МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ**

#### **Показатели качества**

- Массовая доля воды
- Массовая доля редуцирующих сахаров
- Массовая доля оксиметилфурфуrolа
- Диастазное число

### **СОКИ**

#### **Показатели качества**

- Оценка внешнего вида упаковки
- Внешний вид
- Массовая доля осадка
- Массовой концентрации экстракта
- Относительная плотность
- Кислотность
- Содержание сахара
- pH
- Полифенолы