

浮ひょう法による実アルコール分の分析方法
(EU 及び北アイルランド向け輸出日本ワイン 国内分析法)

1 概要

本法は、標準温度 15℃の酒精度浮ひょうを用いて、20℃における実アルコール分を算出する方法です。

2 対象

EU 及び北アイルランド向け日本ワイン輸出に係る実アルコール分の分析（自己証明及び酒類総合研究所に依頼する際の実アルコール分の分析）において利用可能な方法です。

3 方法の要約

- ① 20℃で検体（ワイン）を量り取る。
- ② 2M 水酸化カルシウムを加えて蒸留する。
- ③ 蒸留液を、20℃で原容に戻す。
- ④ ③の蒸留液の温度を 15℃に調整する。
- ⑤ 酒精度浮ひょう（15℃）で測定する。
※器差補正を行う。
※温度補正の必要がある場合は、「国税庁所定分析法 付表 第 1 表」による。
- ⑥ 補正後の測定値を次頁の換算表により 20℃に換算し、分析値とする。

4 その他

対象以外への利用は認められませんので御留意ください。

方法の詳細は、OIV 法（OIV—MA—AS312—01B）を御確認いただいた上で、担当までお問い合わせください。

(以 上)

酒精度 15℃の体積濃度から 20℃の体積濃度への換算表 (5.1～15.0 vol%)

酒精度 (15℃)	酒精度 (20℃)	酒精度 (15℃)	酒精度 (20℃)	酒精度 (15℃)	酒精度 (20℃)	酒精度 (15℃)	酒精度 (20℃)	酒精度 (15℃)	酒精度 (20℃)
5.1	5.1	7.1	7.1	9.1	9.1	11.1	11.1	13.1	13.2
5.2	5.2	7.2	7.2	9.2	9.2	11.2	11.2	13.2	13.3
5.3	5.3	7.3	7.3	9.3	9.3	11.3	11.3	13.3	13.4
5.4	5.4	7.4	7.4	9.4	9.4	11.4	11.4	13.4	13.5
5.5	5.5	7.5	7.5	9.5	9.5	11.5	11.5	13.5	13.6
5.6	5.6	7.6	7.6	9.6	9.6	11.6	11.6	13.6	13.7
5.7	5.7	7.7	7.7	9.7	9.7	11.7	11.7	13.7	13.8
5.8	5.8	7.8	7.8	9.8	9.8	11.8	11.8	13.8	13.9
5.9	5.9	7.9	7.9	9.9	9.9	11.9	12.0	13.9	14.0
6.0	6.0	8.0	8.0	10.0	10.0	12.0	12.1	14.0	14.1
6.1	6.1	8.1	8.1	10.1	10.1	12.1	12.2	14.1	14.2
6.2	6.2	8.2	8.2	10.2	10.2	12.2	12.3	14.2	14.3
6.3	6.3	8.3	8.3	10.3	10.3	12.3	12.4	14.3	14.4
6.4	6.4	8.4	8.4	10.4	10.4	12.4	12.5	14.4	14.5
6.5	6.5	8.5	8.5	10.5	10.5	12.5	12.6	14.5	14.6
6.6	6.6	8.6	8.6	10.6	10.6	12.6	12.7	14.6	14.7
6.7	6.7	8.7	8.7	10.7	10.7	12.7	12.8	14.7	14.8
6.8	6.8	8.8	8.8	10.8	10.8	12.8	12.9	14.8	14.9
6.9	6.9	8.9	8.9	10.9	10.9	12.9	13.0	14.9	15.0
7.0	7.0	9.0	9.0	11.0	11.0	13.0	13.1	15.0	15.1

「国際法定計量機関で採択された国際アルコール表（訳編 工業技術院計量研究所 1977）」に基づき、（独）酒類総合研究所において作成したものである。

【留意事項】

本表は、EU 及び北アイルランド向け日本ワイン輸出に係る実アルコール分分析に適用する。