

## 17 リキュール

### 17-1 試料の採取

3-1による。ただし、もろみ様のものは121-1による。

### 17-2 性 状

3-2による。

### 17-3 検体の調製

もろみ様のものは、検体をブレンダーに1分間かけ、あらかじめ水150 mlを入れた200 ml容メスシリンダーにこれを加えて約180 mlとし、内容をよくふりまぜた後、更にこれを加えて200 mlとする。

固体入りのもので液相のみを分析する場合は、検体を乾燥ろ紙でろ別する。

### 17-4 アルコール分

5-4による。ただし、性状がビールに似る検体は8-6、多量の精油成分を含む検体は3-4 B) ガスクロマトグラフ分析法をそれぞれ適用し、アルコール分が30度未満で3-4 A) 蒸留-密度(比重)法の蒸留操作で焦げ付きのおそれがある検体は3-4-1の水蒸気蒸留法を用いるか7-4を適用する。

なお、アルコール分が50度を超える検体にあつては、A) 蒸留-密度(比重)法の3-4-1において、水でアルコール分50度以下に希釈したのち蒸留操作を行い、測定された値に希釈倍率を乗じてアルコール分を算出する。また、17-3で調製したもろみ様の検体にあつては測定された値を4倍してアルコール分を算出する。

### 17-5 エキス分

試料のエキス分が25度未満の場合にはA)、25度以上の場合にはB)による。

A) 5-3により測定した比重又は検体の密度(15°C)及び17-4により測定したアルコール分又は検体の留液の密度(15°C)を用いて、3-7と同じ式によって算出する。

B) 7-5による。

### 17-6 メチルアルコール

11-7による。ただし、エキス分の高い検体等をB)ガスクロマトグラフ分析法で測定する場合は、17-4の留液を用いても良い。

### 17-7 亜硫酸

9-16による。ただし、A)通気蒸留・滴定法の場合、必要に応じて検体を適宜希釈したり、消泡剤を加えても良い。

17-8 酒税法施行規則で定める吸光度

JIS K 0115:2004（吸光光度分析通則）に従い、430 nm における吸光度を、光路長 10 mm の吸収セルを用いて測定する。