

1.6. Prodotti alcolici

Introdurre in un becher tarato circa 100 g del campione pesati con una tolleranza di 0,01 g. Porre il becher in un bagnomaria di acqua bollente per trenta minuti, mescolando di tanto in tanto con un bastoncino di vetro e, se necessario, aggiungendo acqua distillata.

Se il tenore di alcole del prodotto è superiore al valore approssimativo di 5 % mas, aggiungere nuovamente acqua distillata e riscaldare a bagnomaria per quarantacinque minuti.

Pesare, filtrare se necessario e procedere alla determinazione.

2. Determinazione

Portare il campione alla temperatura di misurazione immergendo il recipiente che lo contiene in un bagnomaria alla temperatura richiesta.

Portare una frazione del prelievo sul prisma inferiore del rifrattometro avendo cura che, premendo i prismi l'uno contro l'altro, il prelievo copra uniformemente la superficie del vetro, ed effettuare la misurazione secondo le istruzioni operative per l'apparecchio utilizzato.

Leggere la percentuale in massa di saccarosio con una tolleranza di 0,1 %.

Effettuare almeno due determinazioni sullo stesso campione preparato.

VI. Espressione dei risultati

Metodo di calcolo e formula

Il tenore di residuo secco solubile, espresso convenzionalmente in grammi di saccarosio per cento grammi di prodotto, viene calcolato come segue.

Si utilizzano le indicazioni rifrattometriche in percentuale di saccarosio a lettura diretta.

Se la lettura non è effettuata alla temperatura di + 20 °C, si effettuano le correzioni indicate nella tabella allegata.

Se la misurazione è stata fatta su una soluzione diluita, il tenore di residuo secco solubile (M) è calcolato secondo la formula:

$$M = M' \times \frac{100}{E}$$

dove M' è la massa, in grammi, di residuo secco solubile per 100 g di prodotto, indicata dal rifrattometro, ed E è la massa, in grammi, di prodotto per 100 g di soluzione.

Correzione da effettuare quando la determinazione viene fatta ad una temperatura diversa da 20 °C

Temperatura °C	Saccarosio in grammi per 100 g di prodotto									
	5	10	15	20	30	40	50	60	70	75
Sottrarre										
15	0,25	0,27	0,31	0,31	0,34	0,35	0,36	0,37	0,36	0,36
16	0,21	0,23	0,27	0,27	0,29	0,31	0,31	0,32	0,31	0,23
17	0,16	0,18	0,20	0,20	0,22	0,23	0,23	0,23	0,20	0,17
18	0,11	0,12	0,14	0,15	0,16	0,16	0,15	0,12	0,12	0,09
19	0,06	0,07	0,08	0,08	0,08	0,09	0,09	0,08	0,07	0,05
Aggiungere										
21	0,06	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07
22	0,12	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14
23	0,18	0,20	0,20	0,21	0,21	0,21	0,21	0,22	0,22	0,22
24	0,24	0,26	0,26	0,27	0,28	0,28	0,28	0,28	0,29	0,29
25	0,30	0,32	0,32	0,34	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,37

Le variazioni della temperatura di determinazione rispetto a 20 °C non devono superare ± 5 °C.