

ГОСТ 12280—75

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

**ВИНА, ВИНОМАТЕРИАЛЫ,
КОНЬЯЧНЫЕ И ПЛОДОВЫЕ СПИРТЫ**

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ АЛЬДЕГИДОВ

Издание официальное

**ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
М о с к в а**

**к ГОСТ 12280—75 Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты.
Метод определения альдегидов**

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть. Первый абзац	вины и виноматериалы, коньячные спирты и плодовые спирты	вины и виноматериалы, коньяки, кальвадосы, коньячные спирты и плодовые спирты
Пункт 3.1 примечание 1	виноматериала, коньячного при анализе коньячных	виноматериала, коньяка, кальвадоса, коньячного при анализе коньяков, кальвадосов, коньячных
Пункт 4.2	При анализе коньячных	При анализе коньяков, кальвадосов, коньячных
Пункт 5.2. Первый абзац экспликация к формуле. Третий, пятый абзацы	альдегидов в коньячных коньячного	альдегидов в коньяках, кальвадосах, коньячных коньяка, кальвадоса, коньячного
последний абзац	коньячном	коньяке, кальвадосе, коньячном

(ИУС № 5 2007 г.)

Поправка к ГОСТ 12280—75* Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть. Первый абзац	вины и виноматериалы, коньяки, кальвадосы, коньячные спирты и плодовые спирты	вины и виноматериалы; коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты; коньяки; кальвадосы; фруктовые (плодовые) водки
там же	Стандарт не распространяется на ректифицированный плодовый спирт	—
третий абзац	Требования настоящего стандарта являются обязательными	—
Пункт 3.1	вины, виноматериала, коньяка, кальвадоса, коньячного или плодового спирта	вины; виноматериала; коньячного, винного, виноградного, фруктового (плодового) дистиллята, коньяка; кальвадоса или фруктовой (плодовой) водки
там же, примечание 1	коньяков, кальвадосов, коньячных или плодовых спиртов	коньячных, винных, виноградных, фруктовых (плодовых) дистиллятов.; коньяков; кальвадосов или фруктовых (плодовых) водок
Пункт 3.2 (2 раза)	бесцветного коньячного или плодового спирта	бесцветного коньячного, винного, виноградного, фруктового (плодового) дистиллята или бесцветной фруктовой (плодовой) водки
там же	коньячного или плодового спирта	коньячного, винного, виноградного и фруктового (плодового) дистиллята; коньяка, кальвадоса, фруктовых (плодовых) водок

* Поправка действует на территории Российской Федерации.

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 4.2	коньяков, кальвадосов, коньячных и плодовых спиртов	коньячных, винных, виноградных, фруктовых (плодовых) дистиллятов; коньяков; кальвадосов или фруктовых (плодовых) водок
Пункт 5.2. Первый абзац	коньяках, кальвадосах, коньячных или плодовых спиртах	коньячных, винных, виноградных, фруктовых (плодовых) дистиллятах; коньяках; кальвадосах или фруктовых (плодовых) водках
там же. Экспликация к формуле (3 раза)	коньяка, кальвадоса, коньячного или плодового спирта	коньячного, винного, виноградного, фруктового (плодового) дистиллята; коньяка; кальвадоса или фруктовой (плодовой) водки
там же	коньяке, кальвадосе, коньячном или плодовом спирте	коньячном, винном, виноградном, фруктовом (плодовом) дистилляте; коньяке, кальвадосе или фруктовой (плодовой) водке

(ИУС № 2 2013 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т**ВИНА, ВИНОМАТЕРИАЛЫ, КОНЬЯЧНЫЕ
И ПЛОДОВЫЕ СПИРТЫ****Метод определения альдегидов**Wines, winematerials, cognac and fruit spirits.
Method for the determination of aldehydes**ГОСТ
12280—75**

ОКСТУ 9109

Дата введения 01.07.77

Настоящий стандарт распространяется на виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина и виноматериалы, коньячные спирты и плодовые спирты с объемной долей этилового спирта не менее 40% и устанавливает йодометрический метод определения альдегидов. Стандарт не распространяется на ректифицированный плодовый спирт.

Метод основан на связывании альдегидов бисульфитом, окислении избытка бисульфита йодом, разрушении альдегидсернистого соединения щелочью и йодометрическим титрованием выделившегося сульфита.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

I. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

1.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 14137*.

2. АППАРАТУРА, РЕАКТИВЫ И РАСТВОРЫ

2.1. Для проведения испытаний применяют:

весы по ГОСТ 24104** с наибольшим пределом взвешивания 200 г, 2-го класса точности и 1 кг, 3-го класса точности;

колбы 2—1000—2 или 1—1000—2; 2—100—2 или 1—100—2 по ГОСТ 1770;

пипетки вместимостью 1, 5, 10, 20, 25 см³;

бюrette вместимостью 25 см³ с ценой деления 0,1 см³;

колбы К-250 или П-250 по ГОСТ 25336;

холодильники по ГОСТ 25336;

колбы Кн-250 по ГОСТ 25336;

капельницы по ГОСТ 25336;

цилиндры 1—10; 1—25 или 3—25; 1—100 или 3—100 по ГОСТ 1770;

калий сернистокислый пиро (бисульфит мета) по ТУ 6—09—5312 или натрий сернистокислый пиро (бисульфит мета) по ТУ 6—09—4377;

кислоту серную по ГОСТ 4204, раствор с (1/2 H₂SO₄) = 1 моль/дм³;

калий фосфорнокислый однозамещенный по ГОСТ 4198;

натрий фосфорнокислый двузамещенный по ГОСТ 4172;

натрия гидроокись по ГОСТ 4328 или калия гидроокись по ГОСТ 24363 раствор с (NaOH или KOH) = 1 моль/дм³;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51144—98.

** С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001.

С. 2 ГОСТ 12280—75

крахмал по ГОСТ 10163, раствор готовят по ГОСТ 4919.1;
йод, растворы с $(1/2J_2) = 0,1$ моль/дм³ и с $(1/2J_2) = 0,01$ моль/дм³;
раствор с $(1/2J_2) = 0,1$ моль/дм³, готовят из стандарт-титра, раствор с $(1/2J_2) = 0,01$ моль/дм³,
готовят ежедневно разбавлением раствора с $(1/2J_2) = 0,1$ моль/дм³;
натрий серноватистокислый (тиосульфат), раствор с $(Na_2S_2O_3) = 0,01$ моль/дм³; готовят еже-
дневно из раствора с $(Na_2S_2O_3) = 0,1$ моль/дм³, который готовят из стандарт-титра (фиксанала);
кислоту соляную по ГОСТ 3118, раствор 1:1 по объему;
спирт этиловый ректифицированный по ГОСТ 5962*;
фенолфталеин по ТУ 6—09—5360, раствор готовят по ГОСТ 4919.1;
кислоту борную по ГОСТ 9656;
натрий тетраборнокислый по ГОСТ 4199;
этилендиамин — N, N, N', N' — тетрауксусной кислоты динатриевую соль, 2-водную (три-
лон Б) по ГОСТ 10652;
бумагу универсальную индикаторную;
воду дистиллированную по ГОСТ 6709;
буферный раствор с pH9; готовят следующим образом: к навеске тетраборнокислого натрия
массой 25,00 г приливают 25 см³ раствора серной кислоты и объем доводят до метки в мерной колбе
вместимостью 1000 см³;
буферный раствор с pH7; готовят следующим образом: навески фосфорнокислого двузамещен-
ного натрия массой 15,00 г, фосфорнокислого однозамещенного калия массой 3,35 г и трилона Б
массой 4,50 г растворяют в дистиллированной воде в мерной колбе вместимостью 1000 см³ и объем
доводят до метки;
раствор метабисульфита натрия или калия; готовят следующим образом: к навеске метабисуль-
фита натрия или калия массой 9,50 г приливают 50—100 см³ дистиллированной воды, 75 см³ раствора
серной кислоты и доводят объем до метки в мерной колбе вместимостью 1000 см³; на 5 см³
полученного раствора должно расходоваться при титровании не менее 6 см³ раствора йода
с $(1/2J_2) = 0,1$ моль/дм³;
щелочный раствор бората натрия; готовят следующим образом: навески борной кислоты массой
60,0 г и гидроокиси натрия массой 80,0 г растворяют в дистиллированной воде в мерной колбе
вместимостью 1000 см³ и объем доводят до метки.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3. ПОДГОТОВКА К АНАЛИЗУ

3.1. 25 см³ вина, виноматериала, коньячного или плодового спирта отмеривают в перегонную
колбу (круглодонную или плоскодонную), нейтрализуют раствором гидроокиси натрия или калия в
присутствии одной-двух капель раствора фенолфталеина и вносят 20 см³ буферного раствора с pH 9.
Приемником служит коническая колба, в которую наливают 5 см³ раствора метабисульфита натрия
или калия и 20 см³ буферного раствора с pH 7. Приемную колбу помещают в лед или холодную воду
со льдом. К нижнему концу холодильника присоединяют стеклянную трубку с оттянутым концом
так, чтобы конец трубки был погружен в раствор, находящийся в приемной колбе, и начинают
перегонку при умеренном нагревании. Перегонку прекращают, когда объем раствора в приемной
колбе достигнет 50 см³, затем промывают холодильник 5—7 см³ дистиллированной воды.

П р и м е ч а н и я:

- При анализе хересов в перегонную колбу отмеривают 5 см³ испытуемой пробы и 20 см³ дистиллиро-
ванной воды, при анализе коньячных или плодовых спиртов массовой концентрацией альдегидов более 25 мг
в 100 см³ безводного спирта — 10 см³ испытуемой пробы и 15 см³ дистиллированной воды.
- При анализе красных вин или виноматериалов нейтрализацию раствором гидроокиси натрия или калия
проводят по универсальной индикаторной бумаге.

3.2. Подготовку к анализу бесцветного коньячного или плодового спирта массовой концент-
рацией альдегидов более 4 мг в 100 см³ безводного спирта проводят без перегонки. В коническую
колбу, помещенную в лед или холодную воду со льдом, наливают 5 см³ раствора метабисульфита
натрия или калия, 20 см³ буферного раствора с pH 7, вносят 25 см³ бесцветного коньячного или

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51652—2000.

плодового спирта или 10 см³ коньячного или плодового спирта и 15 см³ дистиллированной воды, осторожно перемешивают и оставляют на 15 мин.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4. ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА

4.1. При анализе вин или виноматериалов в подготовленный по п. 3.1 испытуемый раствор вносят 5 см³ раствора соляной кислоты, 1 см³ раствора крахмала и удаляют избыток бисульфита, добавляя сначала раствор йода $c(1/2J_2) = 0,1$ моль/дм³, перед окончанием реакции — раствор йода $c(1/2J_2) = 0,01$ моль/дм³ до появления голубой окраски, а затем вносят не более одной или двух капель раствора тиосульфата натрия до исчезновения голубой окраски. После этого добавляют две-три капли раствора фенолфталеина, приливают щелочной раствор бората натрия до появления слабо-розового окрашивания (избытка щелочного раствора следует избегать) и титруют раствором йода $c(1/2J_2) = 0,01$ моль/дм³ до появления фиолетово-голубого окрашивания, не исчезающего 15 с.

4.2. При анализе коньячных или плодовых спиртов для удаления избытка бисульфита в подготовленный по пп. 3.1 или 3.2 испытуемый раствор вносят сначала 1 см³ раствора крахмала, затем 5 см³ раствора соляной кислоты и сразу же (во избежание гидролиза ацеталий) приливают раствор йода $c(1/2J_2) = 0,1$ моль/дм³ до появления фиолетовой окраски; избыток йода удаляют, добавляя по каплям раствор тиосульфата натрия до обесцвечивания испытуемого раствора. После этого вносят две-три капли раствора фенолфталеина, приливают щелочной раствор бората натрия до появления слабо-розового окрашивания (избытка щелочного раствора следует избегать), вносят еще 1 см³ раствора крахмала и титруют раствором йода $c(1/2J_2) = 0,01$ моль/дм³ до появления фиолетового окрашивания, не исчезающего 15 с.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

5.1. Массовая концентрация альдегидов в винах и виноматериалах (X) в пересчете на уксусный альдегид в мг/1000 см³, вычисляют по формуле

$$X = \frac{0,22 \cdot V \cdot 1000}{V_1},$$

где 0,22 — масса уксусного альдегида, соответствующая 1 см³ раствора йода $c(1/2J_2) = 0,01$ моль/дм³, мг;

V — объем раствора йода $c(1/2J_2) = 0,01$ моль/дм³, израсходованный на титрование, см³;

1000 — коэффициент пересчета на 1000 см³;

V_1 — объем вина или виноматериала, взятый для определения, см³.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

5.1.1. Вычисление проводят до первого десятичного знака. За результат анализа принимают среднегарифметическое значение результатов двух параллельных определений и округляют до целого числа.

5.1.2. Допускаемое относительное расхождение между результатами двух параллельных определений при доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать 2,5%.

5.1.3. Допускаемое относительное расхождение между результатами двух измерений, полученных для одной партии в разных лабораториях, при доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать 5,0%.

5.1.1. — 5.1.3. (Введены дополнительно, Изм. № 2).

5.2. Массовая концентрация альдегидов в коньячных или плодовых спиртах (X_1) в пересчете на уксусный альдегид в мг/100 см³ безводного спирта, вычисляют по формуле

$$X_1 = \frac{0,22 \cdot V_2 \cdot 100 \cdot 100}{V_3 \cdot C},$$

где 0,22 — масса уксусного альдегида, соответствующая 1 см³ раствора йода $c(1/2J_2) = 0,01$ моль/дм³, мг;

V_2 — объем раствора йода $c(1/2J_2) = 0,01$ моль/дм³, израсходованный на титрование, см³;

100 — коэффициент пересчета на 100 см³ коньячного или плодового спирта;

100 — коэффициент пересчета на 100 см³ безводного спирта;

V_3 — объем коньячного или плодового спирта, взятый для определения, см³;

C — объемная доля этилового спирта в коньячном или плодовом спирте, %.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

С. 4 ГОСТ 12280—75

5.2.1. Вычисление проводят до первого десятичного знака. За результат анализа принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений и округляют до первого десятичного знака.

5.2.2. Допускаемое относительное расхождение результатов двух параллельных определений при доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать 2,9%.

5.2.3. Допускаемое относительное расхождение результатов двух измерений, полученных для одной партии в разных лабораториях, при доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать 6,4%.

5.2.1. — 5.2.3. (Введены дополнительно, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством СССР**
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР 30.12.75 № 4075**
- 3. ВЗАМЕН ГОСТ 12280—69**
- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1770—74	2.1
ГОСТ 3118—77	2.1
ГОСТ 4172—76	2.1
ГОСТ 4198—75	2.1
ГОСТ 4199—76	2.1
ГОСТ 4204—77	2.1
ГОСТ 4328—77	2.1
ГОСТ 4919.1—77	2.1
ГОСТ 5962—67	2.1
ГОСТ 6709—72	2.1
ГОСТ 9656—75	2.1
ГОСТ 10163—76	2.1
ГОСТ 10652—73	2.1
ГОСТ 14137—74	1.1
ГОСТ 24104—88	2.1
ГОСТ 24363—80	2.1
ГОСТ 25336—82	2.1
ТУ 6—09—4377—78	2.1
ТУ 6—09—5312—86	2.1
ТУ 6—09—5360—87	2.1

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 16.12.91 № 1959

6. ИЗДАНИЕ (декабрь 2002 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в октябре 1984 г., декабре 1991 г. (ИУС 1—85, 3—92)

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *В.Н. Прускакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 17.12.2002. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,55.
Тираж 82 экз. С 8812. Зак. 362.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
<http://www.standards.ru> e-mail: info@standards.ru
Набрано и отпечатано в ИПК Издательство стандартов

**к ГОСТ 12280—75 Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты.
Метод определения альдегидов**

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть. Первый абзац	вины и виноматериалы, коньячные спирты и плодовые спирты	вины и виноматериалы, коньяки, кальвадосы, коньячные спирты и плодовые спирты
Пункт 3.1 примечание 1	виноматериала, коньячного при анализе коньячных	виноматериала, коньяка, кальвадоса, коньячного при анализе коньяков, кальвадосов, коньячных
Пункт 4.2	При анализе коньячных	При анализе коньяков, кальвадосов, коньячных
Пункт 5.2. Первый абзац экспликация к формуле. Третий, пятый абзацы	альдегидов в коньячных коньячного	альдегидов в коньяках, кальвадосах, коньячных коньяка, кальвадоса, коньячного
последний абзац	коньячном	коньяке, кальвадосе, коньячном

(ИУС № 5 2007 г.)

Поправка к ГОСТ 12280—75* Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть. Первый абзац	вины и виноматериалы, коньяки, кальвадосы, коньячные спирты и плодовые спирты	вины и виноматериалы; коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты; коньяки; кальвадосы; фруктовые (плодовые) водки
там же	Стандарт не распространяется на ректифицированный плодовый спирт	—
третий абзац	Требования настоящего стандарта являются обязательными	—
Пункт 3.1	вины, виноматериала, коньяка, кальвадоса, коньячного или плодового спирта	вины; виноматериала; коньячного, винного, виноградного, фруктового (плодового) дистиллята, коньяка; кальвадоса или фруктовой (плодовой) водки
там же, примечание 1	коньяков, кальвадосов, коньячных или плодовых спиртов	коньячных, винных, виноградных, фруктовых (плодовых) дистиллятов.; коньяков; кальвадосов или фруктовых (плодовых) водок
Пункт 3.2 (2 раза)	бесцветного коньячного или плодового спирта	бесцветного коньячного, винного, виноградного, фруктового (плодового) дистиллята или бесцветной фруктовой (плодовой) водки
там же	коньячного или плодового спирта	коньячного, винного, виноградного и фруктового (плодового) дистиллята; коньяка, кальвадоса, фруктовых (плодовых) водок

* Поправка действует на территории Российской Федерации.

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 4.2	коньяков, кальвадосов, коньячных и плодовых спиртов	коньячных, винных, виноградных, фруктовых (плодовых) дистиллятов; коньяков; кальвадосов или фруктовых (плодовых) водок
Пункт 5.2. Первый абзац	коньяках, кальвадосах, коньячных или плодовых спиртах	коньячных, винных, виноградных, фруктовых (плодовых) дистиллятах; коньяках; кальвадосах или фруктовых (плодовых) водках
там же. Экспликация к формуле (3 раза)	коньяка, кальвадоса, коньячного или плодового спирта	коньячного, винного, виноградного, фруктового (плодового) дистиллята; коньяка; кальвадоса или фруктовой (плодовой) водки
там же	коньяке, кальвадосе, коньячном или плодовом спирте	коньячном, винном, виноградном, фруктовом (плодовом) дистилляте; коньяке, кальвадосе или фруктовой (плодовой) водке

(ИУС № 2 2013 г.)