

1 ブドウ酒

2 基原及び定量法(1)の項を次のように改める.

3 本品はブドウ *Vitis vinifera* Linné (*Vitaceae*)又はその
4 他の品変種の果実を発酵して得た果実酒である.

5 本品は定量するとき、エタノール(C_2H_6O : 46.07) 11.0~
6 14.0 vol%(比重による)及び酒石酸($C_4H_6O_6$: 150.09) 0.10~
7 0.40 w/v%を含む.

8 本品は合成甘味料及び合成着色料を含まない.

9 定量法

10 (1) エタノール 本品を15℃において100 mLのメスフラ
11 スコに正確に量り、300~500 mLのフラスコに移し、この
12 メスフラスコを水15 mLずつで2回洗い、洗液をフラスコの
13 試料に加え、フラスコにしぶき止めの付いた蒸留管を連結し、
14 受器にはそのメスフラスコを用い、蒸留する。留液約80 mL
15 (所要時間は20分前後)を得たとき、蒸留を止め、15℃の水
16 中に30分間放置した後、15℃で水を加えて正確に100 mL
17 とし、よく振り混ぜた後、比重及び密度測定法 (2.56) (第3
18 法を用いてもよい)により、15℃における比重を測定すると
19 き、比重 d_{15}^{15} は0.98217~0.98547である.

20