

**Metody zkoušení piva –
Část 10: Stanovení hořkosti**

Testing methods for beer –
Part 10: Determination of bitterness

Nahrazení předchozích norem
Touto normou se nahrazuje ČSN 56 0186-10 z března 1995.

Obsah

Strana

Předmluva	3
1 Předmět normy	4
2 Citované normativní dokumenty	4
3 Podstata zkoušky	4
4 Chemikálie	4
5 Přístroje a pomůcky	4
6 Odběr vzorků	4
7 Postup zkoušky	4
7.1 Příprava ke zkoušce	4
7.2 Stanovení	5
8 Vyjádření výsledků	5
9 Preciznost	5
9.1 Opakovatelnost	5
9.2 Reprodukovatelnost	5
10 Protokol o zkoušce	5
Příloha A (informativní) Výsledky mezilaboratorní zkoušky	6
Bibliografie	7

Předmluva

Změny proti předchozím normám

Předmětem této normy je postup stanovení hořkých látek v pivu. Původní norma byla přepracována a přizpůsobena metodice EBC. Současně došlo k doplnění normy o nové české a evropské právní předpisy, které se týkají určování kvality potravin.

Související ČSN

ČSN 56 6635 České pivo

ČSN 56 0186 Metody zkoušení piva (všechny části)

Souvisící právní předpisy

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 (Regulation (EC) No. 178/2002), kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků, ve znění pozdějších předpisů

Vypracování normy

Zpracovatel: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., IČ 60193697, Ing. Pavel Čejka, CSc.;
Zemědělské středisko technické normalizace, Ing. Ladislav Černý

Pracovník úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Linda Zvárová

1 Předmět normy

Metoda určuje postup stanovení hořkých látek v pivu, které představují v podstatě iso- α -hořké kyseliny. Lze ji použít pro všechny druhy čirého filtrovaného piva. Zakalené pivo musí být vyčištěno odstředěním. Výsledky platí pouze pro pivo, které neobsahuje *n*-heptyl-4-hydroxybenzoát, sacharin, kyselinu salicylovou, kyselinu sorbovou.

Tyto sloučeniny se extrahují izooktanem a mění tvar absorpční křivky.

Konec náhledu – text dále pokračuje v placené verzi ČSN.