

RƯỢU CÀ PHÊ

Yêu cầu kỹ thuật

TCVN
1275 - 72Có hiệu lực
từ 1-1-1974

Tiêu chuẩn này áp dụng cho rượu Cà phê sản xuất từ các nguyên liệu: Cà phê, etanola, axit xitric, đường kính trắng và vanilin

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Etanola để pha rượu Cà phê phải theo đúng TCVN 1052 - 71

1.2. Các chỉ tiêu cảm quan và dạng bên ngoài của rượu Cà phê phải theo đúng yêu cầu quy định trong bảng 1.

Bảng 1

CHỈ TIÊU	YÊU CẦU
1. Dạng bên ngoài	Chất lỏng trong, không có cặn
2. Màu sắc, độ trong	Màu nâu sáng, có vân đục theo đúng điều 2.3.1. TCVN 1273 - 72
3. Mùi	Mùi Cà phê rõ rệt, thơm mùi vanilin
4. Vị	Địu, ngọt

1.5. Các chỉ tiêu hóa lý của rượu Cà phê phải theo đúng các mức quy định trong bảng 2.

Bảng 2

CHỈ TIÊU	MỨC
1. Hàm lượng etanola (độ rượu) ở 20°C, tính bằng % thể tích	25° ± 0,5
2. Hàm lượng axit, chuyển ra axít xitric, tính bằng gam trong 1 l rượu	1 ± 0,15
3. Hàm lượng đường, chuyển ra đường xacaro, tính bằng gam trong 1 l rượu.	200 ± 10

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

Cách lấy mẫu và phương pháp thử, phải theo đúng TCVN 1273 — 72