

С. С. С. Р.

ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ
Издание официальное

ОСТ ВКС 5373

Народный комиссариат
заготовокЯЧМЕНЬ
ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ

Взамен ОСТ 4

Редакция
НКЗаготовок
1938 г.

Настоящий стандарт распространяется на ячмень, предназначенный для использования в пивоваренном производстве.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Ячмень пивоваренный делится на следующие типы:

- I — двурядный яровой,
II — многорядный озимый,
III — многорядный яровой.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Типы

I — двурядный яровой. К этому типу относится как сортовое, так и несортное зерно двурядных ячменей:

Районы преимущественного распространения ячменя этого типа	Из сортовых ячменей, производящихся в этих районах, этим типом характеризуются примерно следующие:
1. Украинская ССР 2. Белорусская ССР, Смоленская и Ленинградская области 3. Горьковская область 4. Армянская ССР	Винер (Вятский 1163), Золотой, Кольхикум 10/30, Ганна лоосдорфская (Лайя, Тайя и Цайя), Европеум (Харьковский 353/133), Верхняцкий 04 и 06, Медикум 026

II — многорядный озимый. К этому типу относится как сортовое, так и не сортовое зерно озимых ячменей происхождения преимущественно из следующих районов: Крым, Закавказье, Предгорье Северного Кавказа, Средняя Азия.

III — многорядный яровой. К этому типу относится как сортовое, так и несортное зерно яровых шестирядных и четырехрядных ячменей из следующих районов:

Внесен Народным
комиссариатом
заготовок СССР

Утвержден 10/VII 1938 г.

Срок введения
20/VII 1938 г.

Госуд. резервная
ордена Ленина
БИБЛИОТЕКА СССР
им. В. И. ЛЕНИНА

44-52127

Районы преимущественного распространения ячменя этого типа

Из сортовых ячменей, производящихся в этих районах, этим типом характеризуются примерно следующие сорта:

1. Белорусская ССР, Смоленская и Ленинградская области
2. Украинская ССР
3. Горьковская область

Вятский 1009, Червонец

Примечания:

1. При наличии ячменя, удовлетворяющего указанным в данном стандарте требованиям, из других районов, не перечисленных в типах I, II и III, таковой может быть использован как «пригодный для пивоварения».

2. Границы районов подлежат уточнению на основании обследования качества урожая ГХИ и апробации НКЗ СССР.

б) Минимальные требования, предъявляемые ячменю всех типов:

Показатели	Характеристика и нормы
1. Цвет	Светложелтый или желтый
2. Запах	Без затхлого, солодового и плесневелого запаха
3. Выравненность (по размеру)	При просеивании на трех ситах размером 2,8, 2,5 и 2,2 мм остаток на любых двух смежных ситах должен быть не менее 50%
4. Протени (при коэффициенте 6,25)	Не более 14%
5. Энергия прорастания	Не менее 85% на пятый день
6. Натуральный вес	Не менее 565 г

В. Качественные группы по показателям

а) По влажности устанавливаются четыре состояния:

Состояние по влажности	Содержание влаги в %
1. Сухой	До 14 вкл.
2. Средней сухости	Свыше 14 до 15,5 вкл.
3. Влажный	» 15,5 » 17 »
4. Сырой	» 17 » »

б) По натурному весу устанавливаются пять категорий:

Категория по натуре	Предельный натуральный вес в граммах литровой пурки
Первая	Свыше 680
Вторая	От 650 до 680 вкл.
Третья	» 630 » 650 »
Четвертая	» 600 » 630 »
Пятая	» 565 » 600 »

в) По сорности устанавливаются три состояния:

Состояние по сорности	Предельное содержание в %	
	сорной примеси	зерновой примеси
1. Чистое	До 1 вкл.	До 1 вкл.
2. Средней чистоты	» 2 »	» 3 »
3. Сорное	» 4 »	» 6 »

г) По содержанию протеина устанавливаются три группы:

Группы по протеину	Предельное содержание протеина в %
Первая	До 10 вкл.
Вторая	Свыше 10 вкл. до 12 вкл.
Третья	» 12 » » 14 »

д) По выравненности устанавливаются три группы:

Группы по выравненности	Предельные нормы в %
1. Высокой выравненности	Свыше 80
2. Средней »	» 70 до 80 вкл.
3. Низкой »	» 50 » 70 »

ОСТ ВКС 5373

е) По энергии прорастания устанавливаются три степени.

Степень прорастания	Пределный % прорастания зерен
Первая	Свыше 95
Вторая	» 90 до 95 вкл.
Третья	» 85 » 90 »

Г. СОРНАЯ И ЗЕРНОВАЯ ПРИМЕСИ

а) К сорной примеси относятся:

1. Минеральная примесь (земля, песок, пыль).
2. Органическая примесь (полова, соломистые частицы и т. п.).
3. Семена сорных и культурных растений (кроме ржи, пшеницы и овса).

б) К зерновой примеси относятся:

1. Щуплые, зеленые, поврежденные и битые зерна ячменя.
2. Зерна пшеницы, ржи и овса.
3. Головневые, поджаренные, прокопченные, заплесневевшие и испорченные самосогреванием зерна ячменя.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Отбор образцов и анализ ячменя производится по методам, установленным в действующем стандарте на методы лабораторного испытания на зерно продовольственное, фуражное и техническое.