

## C12 BIOQUIMICA; CERVEZA; BEBIDAS ALCOHOLICAS; VINO; VINAGRE; MICROBIOLOGIA; ENZIMOLOGIA; TECNICAS DE MUTACION O DE GENETICA

**C12C FABRICACION DE CERVEZA** (limpieza de materias primas A23N; máquinas para embrear o eliminar la brea, aparellaje para bodegas C12L; cultivo de levaduras C12N 1/14; fermentación para la preparación de etanol como producto químico y no como bebida alcohólica C12P 7/06)

### Nota

En la presente subclase, es deseable añadir los códigos de indexación de la subclase C12R. [6]

### Esquema general

MATERIAS PRIMAS PARA LA  
FABRICACION DE CERVEZA ..... 1/00, 3/00,  
5/00

PREPARACION Y TRATAMIENTO DEL  
MOSTO; FERMENTACION DE LA  
CERVEZA ..... 7/00, 11/00

PREPARACION DE CERVEZAS  
ESPECIALES ..... 12/00

APARATOS DE CERVECERIA ..... 13/00

<b>1/00 Preparación de malta</b>	<b>7/053</b> . . . siendo parte de la masa de malta materias no cereales [6]
<b>1/02</b> . Tratamiento previo de los granos, p. ej. lavado, remojado	<b>7/06</b> . . . Aparatos de malteado
<b>1/027</b> . Germinación [6]	<b>7/14</b> . Clarificación del mosto ("Läuterung")
<b>1/033</b> . . . en cajas o tambores [6]	<b>7/16</b> . . . por colado
<b>1/047</b> . . . Influencia de los medios físicos o químicos sobre la germinación [6]	<b>7/165</b> . . . en filtros para la masa de malta [6]
<b>1/053</b> . . . irradiación o tratamiento eléctrico [6]	<b>7/17</b> . . . en cubas filtro [6]
<b>1/067</b> . Secado [6]	<b>7/175</b> . . . por centrifugación [6]
<b>1/073</b> . . . Procedimientos o aparatos especialmente adaptados para economizar o recuperar la energía [6]	<b>7/20</b> . . . Cocción del mosto de cerveza (calderas de cervecería C12C 13/02) [6]
<b>1/10</b> . . . Secado en soportes fijos	<b>7/22</b> . . . Procesos o aparatos destinados al ahorro o la recuperación de energía [6]
<b>1/12</b> . . . Secado en soportes móviles	<b>7/24</b> . Clarificación del mosto de cerveza entre la cocción con lúpulo y el enfriamiento [6]
<b>1/125</b> . Procedimientos continuos o semicontinuos de remojo, germinación o secado [6]	<b>7/26</b> . Enfriamiento del mosto de cerveza; Clarificación del mosto de cerveza durante o después del enfriamiento [6]
<b>1/13</b> . . . con transporte vertical del grano [6]	<b>7/28</b> . Tratamiento posterior [6]
<b>1/135</b> . . . con transporte horizontal del grano [6]	<b>11/00 Procesos de fermentación de la cerveza</b>
<b>1/15</b> . Aparatos para remover, cargar o descargar el grano o la malta [6]	<b>11/02</b> . Siembra de la levadura
<b>1/16</b> . Tratamiento posterior de la malta, p. ej. limpieza de la malta, separación del germen	<b>11/06</b> . Acidificación del mosto
<b>1/18</b> . Preparación de extracto de malta o de clases especiales de malta, p. ej. malta caramelizada, malta negra (productos malteados utilizados como productos alimenticios A23L)	<b>11/07</b> . Fermentación continua [6]
<b>3/00 Tratamiento del lúpulo</b>	<b>11/09</b> . Fermentación con levadura inmovilizada [6]
<b>3/02</b> . Secado	<b>11/11</b> . Tratamientos posteriores a la fermentación, p. ej. carbonatación, concentración (C12H tiene prioridad; recipientes con medios especialmente adaptados para provocar efervescencia en líquidos potables B65D 85/73) [6]
<b>3/04</b> . Conservación; Almacenaje; Empaquetado	<b>12/00 Procesos especialmente adaptados para la fabricación de cervezas especiales [6]</b>
<b>3/06</b> . . . Polvo o gránulos de lúpulo [6]	<b>12/02</b> . Cerveza con bajo contenido en calorías (C12C 12/04 tiene prioridad) [6]
<b>3/08</b> . . . Extractos solubles de lúpulo [6]	<b>12/04</b> . Cerveza con bajo contenido en alcohol (extracción de alcohol C12H 3/00) [6]
<b>3/10</b> . . . empleando dióxido de carbono [6]	<b>13/00 Aparatos de cervecería no cubiertos por uno solo de los grupos C12C 1/00 Hasta C12C 12/04 [3,6]</b>
<b>3/12</b> . . . Productos de isomerización del lúpulo [6]	<b>13/02</b> . Calderas de cervecería [3]
<b>5/00 Otras materias primas para la fabricación de cerveza</b>	<b>13/06</b> . . . calentadas con fuego [3]
<b>5/02</b> . Aditivos para cerveza	<b>13/08</b> . . . con elementos internos de calefacción [6]
<b>5/04</b> . . . Colorantes	<b>13/10</b> . Equipo de fabricación casera [6]
<b>7/00 Preparación del mosto (extracto de malta C12C 1/18)</b>	
<b>7/01</b> . Pretratamiento de la malta, p. ej. molido [6]	
<b>7/04</b> . Preparación o tratamiento de la masa de malta	
<b>7/047</b> . . . siendo parte de la masa de malta una masa de cereales no malteado [6]	