

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 DE CERVEZAS ESPECIALES	12/00
PREPARACION Y TRATAMIENTO DEL MOSTO; FERMENTACION DE LA CERVEZA	7/00, 11/00	APARATOS DE CERVECERIA	13/00

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