

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

**C12H PASTEURIZACION, ESTERILIZACION, CONSERVACION, PURIFICACION, CLARIFICACION, ENVEJECIMIENTO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS O EXTRACCION DEL ALCOHOL DE LAS MISMAS** (desacidificación del vino C12G 1/10; procesos para evitar la precipitación del tártaro C12G 1/12; envejecimiento artificial por aromatización C12G 3/06) [6]

- (1) Cuando se clasifique en esta subclase, también se clasifica en el grupo B01D 15/08 si materia de interés general relativa a cromatografía está concernida. [8]
- (2) En la presente subclase, es deseable añadir los códigos de indexación de la subclase C12R. [6]

<b>1/00</b>	<b>Pasteurización, esterilización, conservación, purificación, clarificación o envejecimiento de bebidas alcohólicas</b>	<b>1/14</b>	. . con productos no precipitantes, p. ej. sulfitación; Separación, p. ej. con compuestos que producen quelatos
<b>1/02</b>	. combinado con eliminación de depósitos o materias de adición, p. ej. materiales de adsorción	<b>1/15</b>	. . . con enzimas [6]
<b>1/04</b>	. . con adición de un material cambiador de iones o material de clarificación neutro, p. ej. material de adsorción	<b>1/16</b>	. . por medios físicos, p. ej. irradiación
<b>1/044</b>	. . . con la ayuda de materia inorgánica [6]	<b>1/18</b>	. . . por calentamiento
<b>1/048</b>	. . . con materiales silíceos [6]	<b>1/20</b>	. . . en recipientes que permiten la expansión de su contenido
<b>1/052</b>	. . . con la ayuda de materia orgánica [6]	<b>1/22</b>	. Envejecimiento o maduración por almacenaje, p. ej. colorear la cerveza
<b>1/056</b>	. . . con la ayuda de polímeros [6]	<b>3/00</b>	<b>Extracción de alcohol de bebidas alcohólicas para obtener bebidas sin alcohol o de bajo contenido en alcohol</b> (recuperación de subproductos del vino o la cerveza que no sean bebidas de bajo contenido en alcohol C12F 3/06; preparación de bebidas alcohólicas distintas del vino o la cerveza por variación de la composición de soluciones fermentadas C12G 3/08) [6]
<b>1/06</b>	. . Precipitación por medios físicos, p. ej. por irradiación, vibraciones	<b>3/02</b>	. por evaporación [6]
<b>1/065</b>	. . . Separación por centrifugación [6]	<b>3/04</b>	. empleando membranas semipermeables [6]
<b>1/07</b>	. . . Separación por filtración [6]		
<b>1/075</b>	. . . por filtración en contracorriente [6]		
<b>1/08</b>	. . . por calentamiento		
<b>1/10</b>	. . Precipitación por medios químicos		
<b>1/12</b>	. sin precipitación		