

C12 BIOQUIMICA; CERVEZA; BEBIDAS ALCOHOLICAS; VINO; VINAGRE; MICROBIOLOGIA; ENZIMOLOGIA; TECNICAS DE MUTACION O DE GENETICA
C12G VINO; OTRAS BEBIDAS ALCOHOLICAS; SU PREPARACION (cerveza C12C)
Nota

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

1/00	Preparación de vino o vino espumoso [1,8]	1/08	· Eliminación de levadura (“dégorgeage”) [1,8]
1/02	· Preparación de mosto a partir de las uvas; Tratamiento o fermentación del mosto [1,8]	1/09	· · Agitación, centrifugación o vibración de las botellas [6,8]
1/022	· · Fermentación; Tratamiento microbiológico o enzimático [6,8]	1/10	· Desacidificación del vino [6,8]
1/024	· · · en un recipiente cilíndrico montado horizontalmente (C12G 1/026 tiene prioridad) [6,8]	1/12	· Procesos para evitar la precipitación del tártaro [6,8]
1/026	· · · en recipientes con equipo móvil para mezclar el contenido [6,8]	3/00	Preparación de otras bebidas alcohólicas [1,8]
1/028	· · · con tratamiento térmico de las uvas o el mosto [6,8]	3/02	· por fermentación directa [1,8]
1/032	· · · con recirculación del mosto para extracción por bombeo [6,8]	3/04	· por mezcla, p. ej. licores [1,8]
1/036	· · · utilizando un recipiente casero de fabricación de vino [6,8]	3/06	· · con ingredientes para dar sabor [1,8]
1/04	· · Sulfitado del mosto; Desulfitado [1,8]	3/07	· · · Aromatización con madera o extracto de madera; Pretratamiento de la madera empleada con tal fin [6,8]
1/06	· Preparación de vino espumoso, p. ej. Champagne; Impregnación de vino con dióxido de carbono [1,8]	3/08	· por otros métodos para variar la composición de las soluciones fermentadas (extracción del alcohol de bebidas alcohólicas para obtener bebidas sin alcohol o de bajo contenido en alcohol C12H 3/00) [1,8]
1/067	· · Procesos continuos [6,8]	3/10	· · Incrementando el contenido de alcohol [1,8]
1/073	· · Fermentación con levadura inmovilizada [6,8]	3/12	· · · por destilación [1,8]
		3/14	· · · por congelación [6,8]