

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)

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

1/00	Preparación de malta [1,8]	7/047	. . . siendo parte de la masa de malta una masa de cereales no malteado [6,8]
1/02	. Tratamiento previo de los granos, p. ej. lavado, remojo [1,8]	7/053	. . . siendo parte de la masa de malta materias no cereales [6,8]
1/027	. Germinación [6,8]	7/06	. . . Aparatos de malteado [1,8]
1/033	. . . en cajas o tambores [6,8]	7/14	. Clarificación del mosto ("Läuterung") [1,8]
1/047	. . . Influencia de los medios físicos o químicos sobre la germinación [6,8]	7/16	. . . por colado [1,8]
1/053 irradiación o tratamiento eléctrico [6,8]	7/165 en filtros para la masa de malta [6,8]
1/067	. Secado [6,8]	7/17 en cubas filtro [6,8]
1/073	. . . Procedimientos o aparatos especialmente adaptados para economizar o recuperar la energía [6,8]	7/175	. . . por centrifugación [6,8]
		7/20	. . . Cocción del mosto de cerveza (calderas de cervecería C12C 13/02) [6,8]
1/10	. . . Secado en soportes fijos [1,8]	7/22 Procesos o aparatos destinados al ahorro o la recuperación de energía [6,8]
1/12	. . . Secado en soportes móviles [1,8]	7/24	. Clarificación del mosto de cerveza entre la cocción con lúpulo y el enfriamiento [6,8]
1/125	. Procedimientos continuos o semicontinuos de remojo, germinación o secado [6,8]	7/26	. Enfriamiento del mosto de cerveza; Clarificación del mosto de cerveza durante o después del enfriamiento [6,8]
1/13	. . . con transporte vertical del grano [6,8]	7/28	. Tratamiento posterior [6,8]
1/135	. . . con transporte horizontal del grano [6,8]	11/00	Procesos de fermentación de la cerveza [1,8]
1/15	. Aparatos para remover, cargar o descargar el grano o la malta [6,8]	11/02	. Siembra de la levadura [1,8]
1/16	. Tratamiento posterior de la malta, p. ej. limpieza de la malta, separación del germen [1,8]	11/06	. Acidificación del mosto [1,8]
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) [1,8]	11/07	. Fermentación continua [6,8]
		11/09	. Fermentación con levadura inmovilizada [6,8]
		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) [6,8]
3/00	Tratamiento del lúpulo [1,8]	12/00	Procesos especialmente adaptados para la fabricación de cervezas especiales [6,8]
3/02	. Secado [1,8]	12/02	. Cerveza con bajo contenido en calorías (C12C 12/04 tiene prioridad) [6,8]
3/04	. Conservación; Almacenaje; Empaquetado [1,8]	12/04	. Cerveza con bajo contenido en alcohol (extracción de alcohol C12H 3/00) [6,8]
3/06	. . . Polvo o gránulos de lúpulo [6,8]		
3/08	. . . Extractos solubles de lúpulo [6,8]	13/00	Aparatos de cervecería no cubiertos por uno solo de los grupos C12C 1/00 Hasta C12C 12/04 [3,6,8]
3/10 empleando dióxido de carbono [6,8]	13/02	. Calderas de cervecería [3,8]
3/12	. . . Productos de isomerización del lúpulo [6,8]	13/06	. . . calentadas con fuego [3,8]
5/00	Otras materias primas para la fabricación de cerveza [1,8]	13/08	. . . con elementos internos de calefacción [6,8]
5/02	. Aditivos para cerveza [1,8]	13/10	. Equipo de fabricación casera [6,8]
5/04	. . . Colorantes [1,8]		
7/00	Preparación del mosto (extracto de malta C12C 1/18) [1,8]		
7/01	. Pretratamiento de la malta, p. ej. molido [6,8]		
7/04	. Preparación o tratamiento de la masa de malta [1,8]		