

SECCIÓN C — SECCION C — QUIMICA; METALURGIA

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(s) [6]**

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

-
- | | |
|--|---|
| 1/00 Preparación de vino o vino espumoso [1, 2006.01] | 1/08 . Eliminación de levadura ("dégorgeage") [1, 2006.01] |
| 1/02 . Preparación de mosto a partir de las uvas; | 1/09 . . Agitación, centrifugación o vibración de las |
| Tratamiento o fermentación del mosto [1, 2006.01] | botellas [6, 2006.01] |
| 1/022 . . Fermentación; Tratamiento microbiológico o | 1/10 . Desacidificación del vino [6, 2006.01] |
| enzimático [6, 2006.01] | 1/12 . Procesos para evitar la precipitación del |
| 1/024 . . . en un recipiente cilíndrico montado | tártaro [6, 2006.01] |
| horizontalmente (C12G 1/026 tiene | |
| prioridad) [6, 2006.01] | 3/00 Preparación de otras bebidas alcohólicas [1, 2006.01] |
| 1/026 . . . en recipientes con equipo móvil para mezclar el | 3/02 . por fermentación directa [1, 2006.01] |
| contenido [6, 2006.01] | 3/04 . por mezcla, p. ej. licores [1, 2006.01] |
| 1/028 . . . con tratamiento térmico de las uvas o el | 3/06 . . con ingredientes para dar sabor [1, 2006.01] |
| mosto [6, 2006.01] | 3/07 . . . Aromatización con madera o extracto de |
| 1/032 . . . con recirculación del mosto para extracción por | madera; Pretratamiento de la madera empleada |
| bombeo [6, 2006.01] | con tal fin [6, 2006.01] |
| 1/036 . . . utilizando un recipiente casero de fabricación | 3/08 . por otros métodos para variar la composición de las |
| de vino [6, 2006.01] | soluciones fermentadas (extracción del alcohol de |
| 1/04 . . Sulfitado del mosto; Desulfitado [1, 2006.01] | bebidas alcohólicas para obtener bebidas sin alcohol |
| 1/06 . Preparación de vino espumoso, p. ej. Champagne; | o de bajo contenido en alcohol |
| Impregnación de vino con dióxido de | C12H 3/00) [1, 2006.01] |
| carbono [1, 2006.01] | 3/10 . . Incrementando el contenido de |
| 1/067 . . Procesos continuos [6, 2006.01] | alcohol [1, 2006.01] |
| 1/073 . . Fermentación con levadura | 3/12 . . . por destilación [1, 2006.01] |
| inmovilizada [6, 2006.01] | 3/14 . . . por congelación [6, 2006.01] |