

SECCIÓN C — SECCION C — QUIMICA; METALURGIA

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(s) [6]

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

Índice de subclase

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, 2006.01]	5/00 Otras materias primas para la fabricación de cerveza [1, 2006.01]
1/02 . Tratamiento previo de los granos, p. ej. lavado, remojo [1, 2006.01]	5/02 . Aditivos para cerveza [1, 2006.01]
1/027 . Germinación [6, 2006.01]	5/04 . . Colorantes [1, 2006.01]
1/033 . . en cajas o tambores [6, 2006.01]	7/00 Preparación del mosto (extracto de malta C12C 1/18) [1, 2006.01]
1/047 . . Influencia de los medios físicos o químicos sobre la germinación [6, 2006.01]	7/01 . Pretratamiento de la malta, p. ej. molido [6, 2006.01]
1/053 . . . irradiación o tratamiento eléctrico [6, 2006.01]	7/04 . Preparación o tratamiento de la masa de malta [1, 2006.01]
1/067 . Secado [6, 2006.01]	7/047 . . siendo parte de la masa de malta una masa de cereales no malteado [6, 2006.01]
1/073 . . Procedimientos o aparatos especialmente adaptados para economizar o recuperar la energía [6, 2006.01]	7/053 . . siendo parte de la masa de malta materias no cereales [6, 2006.01]
1/10 . . Secado en soportes fijos [1, 2006.01]	7/06 . . Aparatos de malteado [1, 2006.01]
1/12 . . Secado en soportes móviles [1, 2006.01]	7/14 . Clarificación del mosto ("Läuterung") [1, 2006.01]
1/125 . Procedimientos continuos o semicontinuos de remojo, germinación o secado [6, 2006.01]	7/16 . . por colado [1, 2006.01]
1/13 . . con transporte vertical del grano [6, 2006.01]	7/165 . . . en filtros para la masa de malta [6, 2006.01]
1/135 . . con transporte horizontal del grano [6, 2006.01]	7/17 . . . en cubas filtro [6, 2006.01]
1/15 . Aparatos para remover, cargar o descargar el grano o la malta [6, 2006.01]	7/175 . . por centrifugación [6, 2006.01]
1/16 . Tratamiento posterior de la malta, p. ej. limpieza de la malta, separación del germen [1, 2006.01]	7/20 . . Cocción del mosto de cerveza (calderas de cervecería C12C 13/02) [6, 2006.01]
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, 2006.01]	7/22 . . . Procesos o aparatos destinados al ahorro o la recuperación de energía [6, 2006.01]
3/00 Tratamiento del lúpulo [1, 2006.01]	7/24 . Clarificación del mosto de cerveza entre la cocción con lúpulo y el enfriamiento [6, 2006.01]
3/02 . Secado [1, 2006.01]	7/26 . Enfriamiento del mosto de cerveza; Clarificación del mosto de cerveza durante o después del enfriamiento [6, 2006.01]
3/04 . Conservación; Almacenaje; Empaquetado [1, 2006.01]	7/28 . Tratamiento posterior [6, 2006.01]
3/06 . . Polvo o gránulos de lúpulo [6, 2006.01]	11/00 Procesos de fermentación de la cerveza [1, 2006.01]
3/08 . . Extractos solubles de lúpulo [6, 2006.01]	11/02 . Siembra de la levadura [1, 2006.01]
3/10 . . . empleando dióxido de carbono [6, 2006.01]	11/06 . Acidificación del mosto [1, 2006.01]
3/12 . . Productos de isomerización del lúpulo [6, 2006.01]	11/07 . Fermentación continua [6, 2006.01]
	11/09 . Fermentación con levadura inmovilizada [6, 2006.01]

C12C

- 11/11 . *Tratamientos posteriores a la fermentación, p. ej. carbonatación o concentración (métodos para reducir el contenido de alcohol después de la fermentación C12H 3/00; métodos para aumentar el contenido de alcohol después de la fermentación C12H 6/00) [6, 2006.01, 2019.01]*
- 12/00 **Procesos especialmente adaptados para la fabricación de cervezas especiales [6, 2006.01]**
- 12/02 . Cerveza con bajo contenido en calorías (C12C 12/04 tiene prioridad) [6, 2006.01]
- 12/04 . Cerveza con bajo contenido en alcohol (métodos para reducir el contenido de alcohol después de la fermentación C12H 3/00) [6, 2006.01]
- 13/00 **Aparatos de cervecería no cubiertos por uno solo de los grupos C12C 1/00-C12C 12/04 [3, 6, 2006.01]**
- 13/02 . Calderas de cervecería [3, 2006.01]
- 13/06 . . calentadas con fuego [3, 2006.01]
- 13/08 . . con elementos internos de calefacción [6, 2006.01]
- 13/10 . Equipo de fabricación casera [6, 2006.01]