

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, 2019.01]

- 1/02 . Preparación de mosto a partir de las uvas; Tratamiento o fermentación del mosto [1, 2006.01]
- 1/022 . . Fermentación; Tratamiento microbiológico o enzimático [6, 2006.01]
- 1/024 . . . en un recipiente cilíndrico montado horizontalmente (C12G 1/026 tiene prioridad) [6, 2006.01]
- 1/026 . . . en recipientes con equipo móvil para mezclar el contenido [6, 2006.01]
- 1/028 . . . con tratamiento térmico de las uvas o el mosto [6, 2006.01]
- 1/032 . . . con recirculación del mosto para extracción por bombeo [6, 2006.01]
- 1/036 . . . utilizando un recipiente casero de fabricación de vino [6, 2006.01]
- 1/04 . . Sulfitado del mosto; Desulfitado [1, 2006.01]
- 1/06 . Preparación de vino espumoso; Impregnación de vino con dióxido de carbono (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) [1, 2006.01, 2019.01]
- 1/067 . . Procesos continuos [6, 2006.01]
- 1/073 . . Fermentación con levadura inmovilizada [6, 2006.01]
- 1/08 . Eliminación de levadura ("dégorgeage") [1, 2006.01]
- 1/09 . . Agitación, centrifugación o vibración de las botellas [6, 2006.01]
- 1/10 . Desacidificación del vino [6, 2006.01]
- 1/12 . Procesos para evitar la precipitación del tártaro [6, 2006.01]
- 1/14 . Preparación de vino o vino espumoso con bajo contenido de alcohol (métodos para reducir el contenido de alcohol después de la fermentación C12H 3/00) [2019.01]

3/00 Preparación de otras bebidas alcohólicas [1, 2006.01, 2019.01]

- 3/005 . Composiciones sólidas o pastosas formadoras de bebidas alcohólicas [2019.01]
- 3/02 . por fermentación [1, 2006.01, 2019.01]
- 3/021 . . de la familia botánica Poaceae, p. ej. trigo, mijo, sorgo, cebada, centeno, maíz [2019.01]
- 3/022 . . . del género botánico Oryza, p. ej. arroz [2019.01]
- 3/023 . . de la familia botánica Solanaceae, p. ej. patata [2019.01]
- 3/024 . . de frutas distintas a las del género botánico Vitis [2019.01]
- 3/025 . . Bebidas con bajo contenido alcohólico (métodos para reducir el contenido de alcohol después de la fermentación C12H 3/00) [2019.01]
- 3/026 . . con ingredientes que mejoran la salud, p. ej. flavonoides, flavonas, polifenoles o polisacáridos, añadidos antes o durante la etapa de fermentación; con ingredientes aromatizantes añadidos antes o durante la etapa de fermentación [2019.01]
- 3/04 . por mezcla, p. ej. para la preparación de licores [1, 2006.01, 2019.01]
- 3/05 . . con ingredientes que mejoran la salud, p. ej. flavonoides, flavonas, polifenoles o polisacáridos [2019.01]
- 3/055 . . . extraídos de plantas [2019.01]
- 3/06 . . con ingredientes para dar sabor [1, 2006.01]
- 3/07 . . . Aromatización con extractos de madera, p. ej. generados por el contacto con la madera; Pretratamiento de la madera empleada con tal fin [6, 2006.01]
- 3/08 . por métodos para alterar la composición de las soluciones fermentadas o bebidas alcohólicas no previstas en los grupos C12G 3/02-C12G 3/07 (métodos para reducir el contenido de alcohol de soluciones fermentadas o de bebidas alcohólicas C12H 3/00; métodos para aumentar el contenido de alcohol de soluciones fermentadas o bebidas alcohólicas C12H 6/00) [1, 2006.01]