

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