

## SECCIÓN C — SECCION C — QUIMICA; METALURGIA

### C12 BIOQUIMICA; CERVEZA; BEBIDAS ALCOHOLICAS; VINO; VINAGRE; MICROBIOLOGIA; ENZIMOLOGIA; TECNICAS DE MUTACION O DE GENETICA

#### C12H PASTEURIZACION, ESTERILIZACION, CONSERVACION, PURIFICACION, CLARIFICACION O ENVEJECIMIENTO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS; METODOS PARA ALTERAR EL CONTENIDO DE ALCOHOL DE LAS SOLUCIONES FERMENTADAS O DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS (desacidificación del vino C12G 1/10; procesos para evitar la precipitación del tártaro C12G 1/12; envejecimiento artificial por aromatización C12G 3/06) [6]

##### Nota(s) [1, 6, 2006.01]

- (1) Cuando se clasifique en esta subclase, también se clasifica en el grupo B01D 15/08 si materia de interés general relativa a cromatografía está concernida.
- (2) En la presente subclase, es deseable añadir los códigos de indexación de la subclase C12R.

#### **1/00 Pasteurización, esterilización, conservación, purificación, clarificación o envejecimiento de bebidas alcohólicas [1, 2006.01]**

- 1/02 . combinado con eliminación de depósitos o materias de adición, p. ej. materiales de adsorción [1, 2006.01]
- 1/04 . . con adición de un material cambiador de iones o material de clarificación neutro, p. ej. material de adsorción [1, 2006.01]
- 1/044 . . . con la ayuda de materia inorgánica [6, 2006.01]
- 1/048 . . . . con materiales silíceos [6, 2006.01]
- 1/052 . . . con la ayuda de materia orgánica [6, 2006.01]
- 1/056 . . . . con la ayuda de polímeros [6, 2006.01]
- 1/06 . . Precipitación por medios físicos, p. ej. por irradiación, vibraciones [1, 2006.01]
- 1/065 . . . Separación por centrifugación [6, 2006.01]
- 1/07 . . . Separación por filtración [6, 2006.01]
- 1/075 . . . . por filtración en contracorriente [6, 2006.01]
- 1/08 . . . por calentamiento [1, 2006.01]
- 1/10 . . Precipitación por medios químicos [1, 2006.01]
- 1/12 . sin precipitación [1, 2006.01]

- 1/14 . . con productos no precipitantes, p. ej. sulfitación; Separación, p. ej. con compuestos que producen quelatos [1, 2006.01]

- 1/15 . . . con enzimas [6, 2006.01]

- 1/16 . . por medios físicos, p. ej. irradiación [1, 2006.01]

- 1/18 . . . por calentamiento [1, 2006.01]

- 1/20 . . . . en recipientes que permiten la expansión de su contenido [1, 2006.01]

- 1/22 . Envejecimiento o maduración por almacenaje, p. ej. colorear la cerveza [1, 2006.01]

#### **3/00 Métodos para reducir el contenido de alcohol de soluciones fermentadas o de bebidas alcohólicas para obtener bebidas con bajo contenido en alcohol o bebidas no alcohólicas [6, 2006.01]**

- 3/02 . por evaporación [6, 2006.01]

- 3/04 . empleando membranas semipermeables [6, 2006.01]

#### **6/00 Métodos para aumentar el contenido de alcohol de soluciones fermentadas o de bebidas alcohólicas [2019.01]**

- 6/02 . por destilación [2019.01]

- 6/04 . por congelación [2019.01]