

SECTION C — CHIMIE; MÉTALLURGIE

C12 BIOCHIMIE; BIÈRE; SPIRITUEUX; VIN; VINAIGRE; MICROBIOLOGIE; ENZYMOLOGIE; TECHNIQUES DE MUTATION OU DE GÉNÉTIQUE

C12G VIN; AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES; LEUR PRÉPARATION (bière C12C)

Note(s) [6]

Dans la présente sous-classe, il est souhaitable d'ajouter les codes d'indexation de la sous-classe C12R.

- | | | | |
|-------|--|-------------|---|
| 1/00 | Préparation du vin ou du vin mousseux [1, 2006.01] | 1/08 | • Enlèvement de la levure (dégorgeage) [1, 2006.01] |
| 1/02 | • Préparation du moût à partir du raisin; Traitement ou fermentation du moût [1, 2006.01] | 1/09 | • • Agitation, centrifugation ou vibration des bouteilles [6, 2006.01] |
| 1/022 | • • Fermentation; Traitement microbiologique ou enzymatique [6, 2006.01] | 1/10 | • Désacidification du vin [6, 2006.01] |
| 1/024 | • • • dans un récipient cylindrique disposé horizontalement (C12G 1/026 a priorité) [6, 2006.01] | 1/12 | • Procédés pour prévenir la précipitation du tartre [6, 2006.01] |
| 1/026 | • • • dans des récipients munis de moyens mobiles pour mélanger le contenu [6, 2006.01] | 3/00 | Préparation d'autres boissons alcoolisées [1, 2006.01] |
| 1/028 | • • • avec traitement thermique de la vendange ou du moût [6, 2006.01] | 3/02 | • par fermentation directe [1, 2006.01] |
| 1/032 | • • • avec recirculation du moût pour extraction par pompage [6, 2006.01] | 3/04 | • par mélange, p.ex. liqueurs [1, 2006.01] |
| 1/036 | • • • en utilisant un récipient de vinification de ménage [6, 2006.01] | 3/06 | • • avec des aromates [1, 2006.01] |
| 1/04 | • • Sulfitage du moût; Désulfitage [1, 2006.01] | 3/07 | • • • Aromatisation avec du bois ou des extraits de bois; Pré-traitement du bois utilisé à cet effet [6, 2006.01] |
| 1/06 | • Préparation des vins mousseux, p.ex. Champagne; Saturation du vin en gaz carbonique [1, 2006.01] | 3/08 | • par d'autres méthodes pour faire varier la composition de la solution fermentée (extraction de l'alcool des boissons alcoolisées pour obtenir des boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool C12H 3/00) [1, 2006.01] |
| 1/067 | • • Procédés continus [6, 2006.01] | 3/10 | • • Accroissement du degré alcoolique [1, 2006.01] |
| 1/073 | • • Fermentation au moyen d'une levure immobilisée [6, 2006.01] | 3/12 | • • • par distillation [1, 2006.01] |
| | | 3/14 | • • • par congélation [6, 2006.01] |