

SECTION C — CHIMIE; MÉTALLURGIE

C12 BIOCHIMIE; BIÈRE; SPIRITUEUX; VIN; VINAIGRE; MICROBIOLOGIE; ENZYMOLOGIE; TECHNIQUES DE MUTATION OU DE GÉNÉTIQUE**C12H PASTEURISATION, STÉRILISATION, CONSERVATION, PURIFICATION, CLARIFICATION, VIEILLISSEMENT DES BOISSONS ALCOOLISÉES OU EXTRACTION DE L'ALCOOL DE CELLES-CI** (désacidification du vin C12G 1/10; prévention de la précipitation du tartre C12G 1/12; simulation du vieillissement par aromatisation C12G 3/06) [6]**Note(s) [1, 6, 2006.01]**

1. Lors du classement dans la présente sous-classe, un classement dans le groupe B01D 15/08 est également attribué si de la matière d'intérêt général relative à la chromatographie est concernée.
2. Dans la présente sous-classe, il est souhaitable d'ajouter les codes d'indexation de la sous-classe C12R.

1/00 Pasteurisation, stérilisation, conservation, purification, clarification ou vieillissement des boissons alcoolisées [1, 2006.01]

- 1/02 • en combinaison avec l'enlèvement des dépôts ou des matières d'addition, p.ex. des produits adsorbants [1, 2006.01]
- 1/04 • • à l'aide d'échangeurs d'ions ou de matières clarifiantes neutres, p.ex. adsorbants [1, 2006.01]
- 1/044 • • • à l'aide d'un matériau inorganique [6, 2006.01]
- 1/048 • • • avec un matériau contenant du silicium [6, 2006.01]
- 1/052 • • • à l'aide d'un matériau organique [6, 2006.01]
- 1/056 • • • à l'aide de polymères [6, 2006.01]
- 1/06 • • Précipitation par des moyens physiques, p.ex. par irradiation, vibrations [1, 2006.01]
- 1/065 • • • Séparation par centrifugation [6, 2006.01]
- 1/07 • • • Séparation par filtration [6, 2006.01]
- 1/075 • • • par filtration à courant transversal [6, 2006.01]
- 1/08 • • • par chauffage [1, 2006.01]
- 1/10 • • Précipitation par des moyens chimiques [1, 2006.01]

1/12 • sans précipitation [1, 2006.01]

1/14 • • avec des produits non précipitants, p.ex. sulfitage; Séquestration, p.ex. avec des composés générateurs de complexes [1, 2006.01]

1/15 • • • avec des enzymes [6, 2006.01]

1/16 • • par des moyens physiques, p.ex. irradiation [1, 2006.01]

1/18 • • • par chauffage [1, 2006.01]

1/20 • • • en récipients permettant la dilatation de leur contenu [1, 2006.01]

1/22 • Vieillissement ou mûrissage par emmagasinage, p.ex. blondissement de la bière [1, 2006.01]

3/00 Extraction de l'alcool des boissons alcoolisées pour obtenir des boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool (récupération des sous-produits du vin ou de la bière hormis les boissons à faible teneur en alcool C12F 3/06; préparation de boissons alcoolisées autres que le vin ou la bière en faisant varier la composition des solutions fermentées C12G 3/08) [6, 2006.01]

3/02 • par évaporation [6, 2006.01]

3/04 • à l'aide de membranes semi-perméables [6, 2006.01]