

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

C12C BRASSAGE DE LA BIÈRE (nettoyage des matières premières A23N; machines à poisser ou à dépoisser, outillage de cave C12L; culture des levures C12N 1/14; fermentation pour la préparation d'éthanol en tant que produit chimique et non en tant que boisson alcoolisée C12P 7/06)

Note

Dans la présente sous-classe, il est souhaitable d'ajouter les codes d'indexation de la sous-classe C12R. [6]

Schéma général

MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA		PRÉPARATION DE BIÈRES	
PRÉPARATION DE LA BIÈRE	1/00, 3/00, 5/00	PARTICULIÈRES	12/00
PRÉPARATION ET TRAITEMENT DES		APPAREILS DE BRASSERIES	13/00
MOÛTS; FERMENTATION DE LA BIÈRE	7/00, 11/00		

1/00 Préparation du malt	7/053 . . . une partie de la trempe étant un matériau non céréaliier [6]
1/02 . . . Traitement préalable des graines, p.ex. lavage, trempage	7/06 . . . Appareils de brassage
1/027 . . . Germination [6]	7/14 . . . Clarification du moût ("Läuterung")
1/033 . . . en boîtes ou tambours [6]	7/16 . . . par filtrage
1/047 . . . Influence de moyens chimiques ou physiques sur la germination [6]	7/165 . . . à travers des filtres à trempe [6]
1/053 . . . Irradiation ou traitement électrique [6]	7/17 . . . dans des cuves-filtres [6]
1/067 . . . Séchage [6]	7/175 . . . par centrifugation [6]
1/073 . . . Procédés ou appareils spécialement adaptés pour économiser ou pour récupérer l'énergie [6]	7/20 . . . Cuisson du moût de brasserie (chaudières de brasserie C12C 13/02) [6]
1/10 . . . Séchage sur supports fixes	7/22 . . . Procédés ou appareils spécialement adaptés pour économiser ou pour récupérer l'énergie [6]
1/12 . . . Séchage sur supports mobiles	7/24 . . . Clarification du moût de brasserie entre la cuisson avec le houblon et le refroidissement [6]
1/125 . . . Procédés continus ou semi-continus pour le trempage, la germination ou le séchage [6]	7/26 . . . Refroidissement de moût de brasserie; Clarification du moût de brasserie pendant ou après le refroidissement [6]
1/13 . . . avec transport vertical des graines [6]	7/28 . . . Post-traitement [6]
1/135 . . . avec transport horizontal des graines [6]	
1/15 . . . Appareils pour retourner, charger ou décharger les graines ou le malt [6]	11/00 Procédés de fermentation de la bière
1/16 . . . Traitement ultérieur du malt, p.ex. nettoyage, dégermage	11/02 . . . Ensemencement de la levure
1/18 . . . Préparation d'extrait de malt ou de variétés spéciales de malt, p.ex. malt caramélisé, malt noir (produits maltés utilisés comme produits alimentaires A23L)	11/06 . . . Acidification du moût
	11/07 . . . Fermentation continue [6]
3/00 Traitement du houblon	11/09 . . . Fermentation avec de la levure immobilisée [6]
3/02 . . . Séchage	11/11 . . . Traitements après fermentation, p.ex. carbonatation, concentration (C12H a priorité; réceptacles avec des moyens spécialement adaptés pour faire bouillonner les liquides comestibles B65D 85/73) [6]
3/04 . . . Conservation; Emmagasiner; Emballage	
3/06 . . . Poudre ou granulés obtenus à partir du houblon [6]	12/00 Procédés spécialement adaptés pour la fabrication de bières particulières [6]
3/08 . . . Extraits par solvant obtenus à partir du houblon [6]	12/02 . . . Bière à faible teneur en calories (C12C 12/04 a priorité) [6]
3/10 . . . utilisant du gaz carbonique [6]	12/04 . . . Bière à faible teneur en alcool (extraction de l'alcool C12H 3/00) [6]
3/12 . . . Produits isomérisés à partir du houblon [6]	
5/00 Autres matières premières pour la préparation de la bière	13/00 Appareils de brasserie, non prévus dans un seul des groupes C12C 1/00 à C12C 12/04 [3,6]
5/02 . . . Produits d'addition pour la bière	13/02 . . . Chaudières de brasserie [3]
5/04 . . . Colorants	13/06 . . . chauffées à feu nu [3]
7/00 Préparation du moût (extrait de malt C12C 1/18)	13/08 . . . avec des éléments de chauffage internes [6]
7/01 . . . Pré-traitement du malt, p.ex. broyage du malt [6]	13/10 . . . Equipement de brasserie de ménage [6]
7/04 . . . Préparation ou traitement de la trempe	
7/047 . . . une partie de la trempe étant une trempe de céréales non maltées [6]	