

SECTION C — CHIMIE; MÉTALLURGIE

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)

Note(s)

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

Schéma général

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

1/00 Préparation du malt

- 1/02 • Traitement préalable des graines, p.ex. lavage, trempage
- 1/027 • Germination [6]
- 1/033 • • en boîtes ou tambours [6]
- 1/047 • • Influence de moyens chimiques ou physiques sur la germination [6]
- 1/053 • • • Irradiation ou traitement électrique [6]
- 1/067 • Séchage [6]
- 1/073 • • Procédés ou appareils spécialement adaptés pour économiser ou pour récupérer l'énergie [6]
- 1/10 • • Séchage sur supports fixes
- 1/12 • • Séchage sur supports mobiles
- 1/125 • Procédés continus ou semi-continus pour le trempage, la germination ou le séchage [6]
- 1/13 • • avec transport vertical des graines [6]
- 1/135 • • avec transport horizontal des graines [6]
- 1/15 • Appareils pour retourner, charger ou décharger les graines ou le malt [6]
- 1/16 • Traitement ultérieur du malt, p.ex. nettoyage, dégermage
- 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)

3/00 Traitement du houblon

- 3/02 • Séchage
- 3/04 • Conservation; Emmagasiner; Emballage
- 3/06 • • Poudre ou granulés obtenus à partir du houblon [6]
- 3/08 • • Extraits par solvant obtenus à partir du houblon [6]
- 3/10 • • • utilisant du gaz carbonique [6]
- 3/12 • • Produits isomérisés à partir du houblon [6]

5/00 Autres matières premières pour la préparation de la bière

- 5/02 • Produits d'addition pour la bière
- 5/04 • • Colorants

7/00 Préparation du moût (extrait de malt C12C 1/18)

- 7/01 • Pré-traitement du malt, p.ex. broyage du malt [6]
- 7/04 • Préparation ou traitement de la trempage
- 7/047 • • une partie de la trempage étant une trempage de céréales non maltées [6]
- 7/053 • • une partie de la trempage étant un matériau non céréalière [6]
- 7/06 • • Appareils de brassage
- 7/14 • Clarification du moût ("Läuterung")
- 7/16 • • par filtrage
- 7/165 • • • à travers des filtres à trempage [6]
- 7/17 • • • dans des cuves-filtres [6]
- 7/175 • • par centrifugation [6]
- 7/20 • • Cuisson du moût de brasserie (chaudières de brasserie C12C 13/02) [6]
- 7/22 • • • Procédés ou appareils spécialement adaptés pour économiser ou pour récupérer l'énergie [6]
- 7/24 • Clarification du moût de brasserie entre la cuisson avec le houblon et le refroidissement [6]
- 7/26 • Refroidissement de moût de brasserie; Clarification du moût de brasserie pendant ou après le refroidissement [6]
- 7/28 • Post-traitement [6]

11/00 Procédés de fermentation de la bière

- 11/02 • Ensemencement de la levure
- 11/06 • Acidification du moût
- 11/07 • Fermentation continue [6]
- 11/09 • Fermentation avec de la levure immobilisée [6]
- 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]

12/00 Procédés spécialement adaptés pour la fabrication de bières particulières [6]

- 12/02 • Bière à faible teneur en calories (C12C 12/04 a priorité) [6]

C12C

12/04	• Bière à faible teneur en alcool (extraction de l'alcool C12H 3/00) [6]	13/02	• Chaudières de brasserie [3]
13/00	Appareils de brasserie, non prévus dans un seul des groupes C12C 1/00-C12C 12/04 [3, 6]	13/06	• • chauffées à feu nu [3]
		13/08	• • avec des éléments de chauffage internes [6]
		13/10	• Equipement de brasserie de ménage [6]