

## 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)

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

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