

## 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) [6]

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, 2006.01]**

- 1/02 • Traitement préalable des graines, p.ex. lavage, trempage [1, 2006.01]
- 1/027 • Germination [6, 2006.01]
- 1/033 • • en boîtes ou tambours [6, 2006.01]
- 1/047 • • Influence de moyens chimiques ou physiques sur la germination [6, 2006.01]
- 1/053 • • • Irradiation ou traitement électrique [6, 2006.01]
- 1/067 • Séchage [6, 2006.01]
- 1/073 • • Procédés ou appareils spécialement adaptés pour économiser ou pour récupérer l'énergie [6, 2006.01]
- 1/10 • • Séchage sur supports fixes [1, 2006.01]
- 1/12 • • Séchage sur supports mobiles [1, 2006.01]
- 1/125 • Procédés continus ou semi-continus pour le trempage, la germination ou le séchage [6, 2006.01]
- 1/13 • • avec transport vertical des graines [6, 2006.01]
- 1/135 • • avec transport horizontal des graines [6, 2006.01]
- 1/15 • Appareils pour retourner, charger ou décharger les graines ou le malt [6, 2006.01]
- 1/16 • Traitement ultérieur du malt, p.ex. nettoyage, dégermage [1, 2006.01]
- 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) [1, 2006.01]

#### **3/00 Traitement du houblon [1, 2006.01]**

- 3/02 • Séchage [1, 2006.01]
- 3/04 • Conservation; Emmagasiner; Emballage [1, 2006.01]
- 3/06 • • Poudre ou granulés obtenus à partir du houblon [6, 2006.01]
- 3/08 • • Extraits par solvant obtenus à partir du houblon [6, 2006.01]
- 3/10 • • • utilisant du gaz carbonique [6, 2006.01]
- 3/12 • • Produits isomérisés à partir du houblon [6, 2006.01]

#### **5/00 Autres matières premières pour la préparation de la bière [1, 2006.01]**

- 5/02 • Produits d'addition pour la bière [1, 2006.01]
- 5/04 • • Colorants [1, 2006.01]

#### **7/00 Préparation du moût (extrait de malt C12C 1/18) [1, 2006.01]**

- 7/01 • Pré-traitement du malt, p.ex. broyage du malt [6, 2006.01]
- 7/04 • Préparation ou traitement de la trempe [1, 2006.01]
- 7/047 • • une partie de la trempe étant une trempe de céréales non maltées [6, 2006.01]
- 7/053 • • une partie de la trempe étant un matériau non céréalière [6, 2006.01]
- 7/06 • • Appareils de brassage [1, 2006.01]
- 7/14 • Clarification du moût ("Läuterung") [1, 2006.01]
- 7/16 • • par filtrage [1, 2006.01]
- 7/165 • • • à travers des filtres à trempe [6, 2006.01]
- 7/17 • • • dans des cuves-filtres [6, 2006.01]
- 7/175 • • par centrifugation [6, 2006.01]
- 7/20 • • Cuisson du moût de brasserie (chaudières de brasserie C12C 13/02) [6, 2006.01]
- 7/22 • • • Procédés ou appareils spécialement adaptés pour économiser ou pour récupérer l'énergie [6, 2006.01]
- 7/24 • Clarification du moût de brasserie entre la cuisson avec le houblon et le refroidissement [6, 2006.01]
- 7/26 • Refroidissement de moût de brasserie; Clarification du moût de brasserie pendant ou après le refroidissement [6, 2006.01]
- 7/28 • Post-traitement [6, 2006.01]

#### **11/00 Procédés de fermentation de la bière [1, 2006.01]**

- 11/02 • Ensemencement de la levure [1, 2006.01]
- 11/06 • Acidification du moût [1, 2006.01]
- 11/07 • Fermentation continue [6, 2006.01]
- 11/09 • Fermentation avec de la levure immobilisée [6, 2006.01]

## C12C

- |       |  |       |   |
|-------|--|-------|---|
| 11/11 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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, 2006.01]</li></ul> | 12/04 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Bière à faible teneur en alcool (extraction de l'alcool C12H 3/00) [6, 2006.01]</li></ul> |
| 12/00 | <b>Procédés spécialement adaptés pour la fabrication de bières particulières [6, 2006.01]</b>  | 13/00 | <b>Appareils de brasserie, non prévus dans un seul des groupes C12C 1/00-C12C 12/04 [3, 6, 2006.01]</b>                           |
| 12/02 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Bière à faible teneur en calories (C12C 12/04 a priorité) [6, 2006.01]</li></ul>   | 13/02 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Chaudières de brasserie [3, 2006.01]</li></ul>  |
|       |  | 13/06 | <ul style="list-style-type: none"><li>• • chauffées à feu nu [3, 2006.01]</li></ul>   |
|       |  | 13/08 | <ul style="list-style-type: none"><li>• • avec des éléments de chauffage internes [6, 2006.01]</li></ul>                          |
|       |  | 13/10 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Equipement de brasserie de ménage [6, 2006.01]</li></ul>                                  |