

C12G ぶどう酒；その調製；アルコ - ル飲料（ビ - ル C12C）；サブクラス C12C または C12H に分類されないアルコ - ル飲料の調整

注

このサブクラスにおいては、サブクラス C12R のインデキシングコードを付与することが望ましい。[6]

- 1/00 ぶどう酒または発泡性ぶどう酒の調製 [2019.01]
- 1/02 ・ぶどうからぶどう液の調製；ぶどう液の処理または発酵 [2006.01]
- 1/022 ・・発酵；微生物学的処理または酵素処理 [2006.01]
- 1/024 ・・・水平に取付けた円筒状容器における（C12G1/026 が優先） [2006.01]
- 1/026 ・・・内容物混合用可動設備を有する容器における [2006.01]
- 1/028 ・・・ぶどうまたはぶどう液の熱処理をするもの [2006.01]
- 1/032 ・・・ポンプ抽出のためぶどう液を再流通させるもの [2006.01]
- 1/036 ・・・家庭ぶどう酒製造容器の使用によるもの [2006.01]
- 1/04 ・・ぶどう液の亜硫酸処理；脱亜硫酸処理 [2006.01]
- 1/06 ・発泡性ぶどう酒の調製；炭酸ガスをぶどう酒に充填する処理（発酵後にアルコ - ル含量を減少させる方法 C12H3/00；発酵後にアルコ - ル含量を増加させる方法 C12H6/00） [2019.01]
- 1/067 ・・継続的方法 [2006.01]
- 1/073 ・・固定酵母による発酵 [2006.01]
- 1/08 ・酵母の除去 [“ degorgeage ”] [2006.01]
- 1/09 ・・びんの攪拌，遠心分離または振動 [2006.01]
- 1/10 ・ぶどう酒の脱酸 [2006.01]
- 1/12 ・粗酒石の沈澱を防ぐ方法 [2006.01]
- 1/14 ・低アルコ - ルのぶどう酒または発泡性ぶどう酒の調製（発酵後にアルコ - ル含量を減少させる方法 C12H3/00） [2019.01]
- 3/00 他のアルコ - ル飲料の調製 [2019.01]
- 3/005 ・固体またはペ - スト状のアルコ - ル飲料を形成するための組成物 [2019.01]
- 3/02 ・発酵によるもの [2019.01]
- 3/021 ・・イネ科の植物，例．小麦，キビ，モロコシ，大麦，ライ麦またはトウモロコシ，の発酵によるもの [2019.01]
- 3/022 ・・・オリザ属の植物，例．米，の発酵によるもの [2019.01]
- 3/022 119 ・・・・清酒
 - A 原料または清酒用添加物，例．除仕込用原料または菌類
 - B 原料処理
 - C ・蒸煮の前処理または調質，例．原料水の処理
 - D ・蒸煮
 - E ・冷却または蒸米の搬送
 - F 製麹または麹菌
 - G 酒母または酵母（酒母用暖気槽 C12G3/022,119N）
 - H 仕込み原料及びその割合
 - J 発酵方法または発酵条件
 - K 発酵装置，例．付属装置

- L ・発酵タンクまたは発酵槽（C12G3/022,119M-C12G3/022,119R が優先）
- M ・攪拌または汲みかけ
- N ・加熱，冷却手段による温度制御，例．酒母用暖気槽
- P ・消泡
- Q 蓋及びその密閉，泡笠
- R ・連続装置
- S 発酵後の処理（香味改良 C12G3/06）
- T ・圧搾または濾過
- U ・清澄化，おり下げ（火入れ C12G3/022,119S）
- V 酒粕（粕はぎ C12G3/022,119T）
- Z その他のもの
- 3/023 ・・ナス科の植物，例．じゃがいも，の発酵によるもの [2019.01]
- 3/024 ・・ブドウ属の植物以外の果実の発酵によるもの [2019.01]
- 3/025 ・・低アルコ - ル飲料（発酵後にアルコ - ル含量を減少させる方法 C12H3/00） [2019.01]
- 3/026 ・・発酵前または発酵中に添加された健康増進成分，例．フラボノイド，フラボン，ポリフェノ - ルまたは多糖類，を有するもの；発酵前または発酵中に添加された香気成分を有するもの [2019.01]
- 3/04 ・混合によるもの，例．リキュ - ル調製のためのもの [2019.01]
- 3/04 101 ・・合成清酒
- 3/05 ・・健康増進成分，例．フラボノイド，フラボン，ポリフェノ - ルまたは多糖類，を有するもの [2019.01]
- 3/055 ・・植物から抽出されたもの [2019.01]
- 3/06 ・・香気成分との混合 [2006.01]
- 3/07 ・・木材抽出物，例．木材との接触で発生するもの，による香気添加；そのための木材の前処理 [2006.01]
- 3/08 ・グル - ブ C12G3/02-C12G3/07 に分類されない発酵液またはアルコ - ル飲料の組成を変える方法によるもの（発酵後にアルコ - ル含量を減少させる方法 C12H3/00；発酵後にアルコ - ル含量を増加させる方法 C12H6/00） [2006.01]
- 3/08 102 ・・みりん

