

アルコール飲料の、低温殺菌、殺菌、保存、精製、清澄または熟成；発酵液またはアルコール飲料のアルコール含量を変える方法（ぶどう酒の脱酸 C12G1/10；粗酒石の沈殿防止 C12G1/12；香気添加による模造熟成 C12G3/06） [6]

注

(1) このグループに分類するとき、クロマトグラフィーに関する一般分野の主題事項が関係している限り、グループ B01D15/08 にも分類する。[8]

(2) このサブクラスにおいて、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 アルコール飲料の低温殺菌、殺菌、保存、精製、清澄または熟成
- 1/02 ・沈でん物または添加物質、例. 吸着剤、の除去との組み合わせ
- 1/04 ・・イオン交換樹脂または不活性清澄化剤、例. 吸着剤、の補助手段をもつもの
- 1/044 ・・・無機物質の補助手段をもつもの[6]
- 1/048 ・・・・シリコン含有物質をもつもの[6]
- 1/052 ・・・有機物質の補助手段をもつもの[6]
- 1/056 ・・・・重合体の補助手段をもつもの[6]
- 1/06 ・・物理的手段、例. 照射、振動、による沈でん
- 1/065 ・・・遠心分離[6]
- 1/07 ・・・ろ過分離[6]
- 1/075 ・・・・交差流ろ過によるもの[6]
- 1/08 ・・・加熱によるもの
- 1/10 ・・化学的手段による沈でん
- 1/12 ・沈でんをとみなわないもの
- 1/14 ・・非沈でん性物質によるもの、例. 亜硫酸化；金属封鎖作用、例. キレート生成物質添加によるもの
- 1/15 ・・・酵素を用いるもの[6]
- 1/16 ・・物理的手段、例. 照射、によるもの
- 1/18 ・・・加熱によるもの
- 1/20 ・・・・内容物の膨張する余地のある容器中におけるもの
- 1/22 ・貯蔵による熟成、例. ビールのラガーリング
- 3/00 低アルコール飲料または非アルコール飲料を得るための発酵液またはアルコール飲料のアルコール含量を減少させる方法 [2019. 01]
- 3/02 ・蒸発によるもの[2019. 01]
- 3/04 ・半透過膜を用いるもの[2019. 01]
- 6/00 発酵液またはアルコール飲料のアルコール含量を増加させる方法[2019. 01]
- 6/02 ・蒸留によるもの[2019. 01]
- 6/04 ・凍結によるもの[2019. 01]