

**ぶどう酒;その調製;アルコール飲料
(ビール C12C) ;サブクラス C12C または
C12H に分類されないアルコール飲料
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 (発酵後にアルコール
 含量を減少させる方法 C12H3/00;発酵後
 にアルコー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 ・低アルコールのぶどう酒または発泡性ぶ
 どう酒の調製 (発酵後にアルコール含量
 を減少させる方法 C12H3/00) [2019. 01]
- 3/00 他のアルコール飲料の調製[2019. 01]
- 3/005 ・固体またはペースト状のアルコール飲料
 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]
- 119 ・清酒
- 119 A原料または清酒用添加物, 例. 除仕込用原料
 または菌類

- 119 B原料処理
- 119 C・蒸煮の前処理または調質, 例. 原料水の処
 理
- 119 D・蒸煮
- 119 E・冷却または蒸米の搬送
- 119 F製麹または麹菌
- 119 G酒 母 または 酵 母 (酒 母 用 暖 気 槽
 C12G3/022, 119N)
- 119 H仕込み原料及びその割合
- 119 J発酵方法または発酵条件
- 119 K発酵装置, 例. 付属装置
- 119 L・発 酵 タ ン ク また は 発 酵 槽
 (C12G3/022, 119M-C12G3/022, 119R が優
 先)
- 119 M・攪拌または汲みかけ
- 119 N・加熱, 冷却手段による温度制御, 例. 酒母用
 暖気槽
- 119 P・消泡
- 119 Q蓋及びその密閉, 泡笠
- 119 R・連続装置
- 119 S発酵後の処理 (香味改良 C12G3/06)
- 119 T・圧搾または濾過
- 119 U・清澄化, おり下げ(火入れC12G3/022, 119S)
- 119 V酒粕 (粕はぎ C12G3/022, 119T)
- 119 Zその他のもの
- 3/023 ・ナス科の植物, 例. ジャガイモ, 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 ・低アルコール飲料 (発酵後にアルコー
 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
 リフェノールまたは多糖類, 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. リキュール調製のた
 めのもの[2019. 01]
- 101 ・合成清酒
- 3/05 ・健康増進成分, 例. フラボノイド, フラボ
 ン, ポリフェノールまたは多糖類, 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 ・香气成分との混合[2006. 01]
- 3/07 ・木材抽出物, 例. 木材との接触で発生
 するもの, による香气添加;そのための木
 材の前処理[2006. 01]
- 3/08 ・グループ C12G3/02-C12G3/07 に分類され
 ない発酵液またはアルコール飲料の組成
 を変える方法によるもの (発酵後にアル
 コール含量を減少させる方法 C12H3/00;
 発酵後にアルコール含量を増加させる方

