

C12 生化学；ビール；酒精；ぶどう酒；酢；
微生物学；酵素学；突然変異または遺
伝子工学

注

(1) サブクラス C 1 2 M ~ C 1 2 Q 及びこれらサブクラスの各々においては、ラストプレイス優先ルールが適用される、すなわち各階層レベルにおいて相反する指示がない限り、最後の適切な箇所に分類する。例えば、発酵または酵素を用いた状態応答制御はサブクラス C 1 2 Q に分類される。[3]

(2) このクラスにおいては、ウイルス、未分化ヒト、動物または植物細胞、原生動物、組織および単細胞の藻類は、微生物とみなす。[3 , 5]

(3) このクラスにおいては、特別に分類されるものを除いて、未分化ヒト、動物または植物細胞、原生動物、組織および単細胞の藻類は微生物のところに分類する。また、特別に分類されるものを除いて、細胞の部分は完全な細胞のところに分類する。[5]

(4) サブクラス C 1 2 R は、サブクラス C 1 2 C から C 1 2 Q に分類される方法において用いられている微生物に関する情報を提供するために、これらのサブクラスに関連するインデキシングコードとしてのみ使用される。[3]

C12C ビール；発酵によるビールの調製（貯蔵による熟成 C 1 2 H 1 / 2 2 ；発酵後にアルコール含量を減少させる方法 C 1 2 H 3 / 0 0 ；発酵後にアルコール含量を増加させる方法 C 1 2 H 6 / 0 0 ；たる、胴太だるまたはその類似物の空気抜き穴開口装置 C 1 2 L 9 / 0 0 ）；ビール製造のための麦芽の調整；ビール製造のためのホップの調整

注

このサブクラスにおいては、サブクラス C 1 2 R のインデキシングコードを付与することが望ましい。[6]

サブクラス内の索引

ビール製造の粗原料..... 1/00, 3/00, 5/00
麦芽の調整と処理；ビール発酵方法..... 7/00, 11/00
特別ビール..... 12/00
醸造装置..... 13/00

1/00 麦芽の調製 [2 0 0 6 . 0 1]
1/02 ・穀粒の前処理，例．洗浄，浸漬 [2 0 0 6 . 0 1]
1/027 ・発芽 [2 0 0 6 . 0 1]
1/033 ・・ボックスまたはドラムにおける [2 0 0 6 . 0 1]
1/047 ・・化学的または物理的手段により発芽に影響を与えるもの [2 0 0 6 . 0 1]
1/053 ・・・放射または電気的処理によるもの [2 0 0 6 . 0 1]
1/067 ・乾燥 [2 0 0 6 . 0 1]

1/073 ・・とくにエネルギー節約に適合する方法または装置 [2 0 0 6 . 0 1]
1/10 ・・固定式支持台における乾燥 [2 0 0 6 . 0 1]
1/12 ・・移動式支持台における乾燥 [2 0 0 6 . 0 1]
1/125 ・浸潤，発芽または乾燥のための継続的または準継続的方法 [2 0 0 6 . 0 1]
1/13 ・・穀粒の垂直移送をするもの [2 0 0 6 . 0 1]
1/135 ・・穀粒の水平移送をするもの [2 0 0 6 . 0 1]
1/15 ・穀粒または麦芽の形成装置，供給装置または放出装置 [2 0 0 6 . 0 1]
1/16 ・麦芽の後処理，例．麦芽の精選，除根 [2 0 0 6 . 0 1]
1/18 ・麦芽エキスまたは特殊麦芽，例．カaramel，ブラック麦芽，の調製（食品として使用するための麦芽製品 A 2 3 L ） [2 0 0 6 . 0 1]
3/00 ホップの処理 [2 0 0 6 . 0 1]
3/02 ・乾燥 [2 0 0 6 . 0 1]
3/04 ・保存；貯蔵；包装 [2 0 0 6 . 0 1]
3/06 ・・ホップからの粉末またはペレット [2 0 0 6 . 0 1]
3/08 ・・ホップから溶剤抽出 [2 0 0 6 . 0 1]
3/10 ・・・炭酸ガスを用いるもの [2 0 0 6 . 0 1]
3/12 ・・ホップからの異性化生成物 [2 0 0 6 . 0 1]
5/00 ビール製造に用いる他の粗原料
5/02 ・ビールへの添加物
5/04 ・・着色性添加物
7/00 麦汁の調製（麦芽エキス C 1 2 C 1 / 1 8 ） [2 0 0 6 . 0 1]
7/01 ・麦芽の前処理，例．麦芽製粉 [2 0 0 6 . 0 1]
7/04 ・仕込糖化液の調製または処理 [2 0 0 6 . 0 1]
7/047 ・・仕込糖化液の一部分が麦芽でない穀物の仕込糖化液であるもの [2 0 0 6 . 0 1]
7/053 ・・仕込糖化液の一部分が穀物材料でないもの [2 0 0 6 . 0 1]
7/06 ・・仕込糖化液製造装置 [2 0 0 6 . 0 1]
7/14 ・ロータリング，すなわち麦汁の清澄化 [2 0 0 6 . 0 1]
7/16 ・・ろ過によるもの [2 0 0 6 . 0 1]
7/165 ・・・仕込糖化液ろ過における [2 0 0 6 . 0 1]
7/17 ・・・麦芽汁ろ過機における [2 0 0 6 . 0 1]
7/175 ・・遠心分離による [2 0 0 6 . 0 1]

C 1 2 C

- 7/20 ・ ・ ビール麦汁の煮沸（醸造がま C 1 2 C 1 3 / 0 2 ）[2 0 0 6 . 0 1]
- 7/22 ・ ・ ・ エネルギー節約または回復のために特に適用される方法または装置[2 0 0 6 . 0 1]
- 7/24 ・ ホップ煮沸と冷却の間のビール麦汁の清澄化 [2 0 0 6 . 0 1]
- 7/26 ・ ビール麦汁の冷却；冷却中または冷却後のビール麦汁の清澄化[2 0 0 6 . 0 1]
- 7/28 ・ 後処理 [2 0 0 6 . 0 1]
- 11/00 ビール発酵方法 [2 0 0 6 . 0 1]
- 11/02 ・ 酵母添加 [2 0 0 6 . 0 1]
- 11/06 ・ 麦汁の酸性化 [2 0 0 6 . 0 1]
- 11/07 ・ 継続的発酵 [2 0 0 6 . 0 1]
- 11/09 ・ 固定酵母による発酵 [2 0 0 6 . 0 1]
- 11/11 ・ 発酵後処理，例．炭酸化作用または濃縮（発酵後にアルコール含量を減少させる方法 C 1 2 H 3 / 0 0 ；発酵後にアルコール含量を増加させる方法 C 1 2 H 6 / 0 0 ）[2 0 1 9 . 0 1]
- 12/00 特別の種類のビールの製造に特に適した方法 [2 0 0 6 . 0 1]
- 12/02 ・ 低カロリー of ビール（ C 1 2 C 1 2 / 0 4 が優先 ）[2 0 0 6 . 0 1]
- 12/04 ・ 低アルコール of ビール（発酵後にアルコール含量を減少させる方法 C 1 2 H 3 / 0 0 ）[2 0 0 6 . 0 1]
- 13/00 C 1 2 C 1 / 0 0 ~ C 1 2 C 1 2 / 0 4 の単一グループに包含されないビール醸造装置 [2 0 0 6 . 0 1]
- 13/02 ・ 醸造がま [2 0 0 6 . 0 1]
- 13/06 ・ ・ 火で加熱されるもの [2 0 0 6 . 0 1]
- 13/08 ・ ・ 内部に配置した加熱部材を有するもの [2 0 0 6 . 0 1]
- 13/10 ・ 家庭ビール醸造設備 [2 0 0 6 . 0 1]