

C12G ぶどう酒；その調製；アルコール飲料
(ビールC 1 2 C)；サブクラスC 1 2 C
またはC 1 2 H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]

- 1/00 ぶどう酒または発泡性ぶどう酒の調製 [2
0 1 9 . 0 1]
- 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 [2 0 0 6 . 0 1]
- 1/022 ・発酵；微生物学的処理または酵素処理
[2 0 0 6 . 0 1]
- 1/024 ・水平に取付けた円筒状容器における
(C 1 2 G 1 / 0 2 6 が優先) [2 0 0 6 .
0 1]
- 1/026 ・内容物混合用可動設備を有する容器
における [2 0 0 6 . 0 1]
- 1/028 ・ぶどうまたはぶどう液の熱処理をす
るもの [2 0 0 6 . 0 1]
- 1/032 ・ポンプ抽出のためぶどう液を再流通
させるもの [2 0 0 6 . 0 1]
- 1/036 ・家庭ぶどう酒製造容器の使用による
もの [2 0 0 6 . 0 1]
- 1/04 ・ぶどう液の亜硫酸処理；脱亜硫酸処理
[2 0 0 6 . 0 1]
- 1/06 ・発泡性ぶどう酒の調製；炭酸ガスをぶど
う酒に充満する処理 (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]
- 1/067 ・継続的方法 [2 0 0 6 . 0 1]
- 1/073 ・固定酵母による発酵 [2 0 0 6 . 0 1]
- 1/08 ・酵母の除去 [“ d e g o r g e a g e ”]
[2 0 0 6 . 0 1]
- 1/09 ・びんの攪拌，遠心分離または振動 [2
0 0 6 . 0 1]
- 1/10 ・ぶどう酒の脱酸 [2 0 0 6 . 0 1]
- 1/12 ・粗酒石の沈澱を防ぐ方法 [2 0 0 6 . 0
1]
- 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 C 1 2 H 3 / 0 0) [2
0 1 9 . 0 1]
- 3/00 他のアルコール飲料の調製 [2 0 1 9 . 0
1]
- 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 [2 0 1 9 . 0
1]
- 3/02 ・発酵によるもの [2 0 1 9 . 0 1]
- 3/021 ・イネ科の植物，例．小麦，キビ，モロ

- 3/022 ・コシ , 大麦 , ライ麦またはトウモロコシ ,
の発酵によるもの [2 0 1 9 . 0 1]
- ・ ・ ・ オリザ属の植物，例．米，の発酵に
よるもの [2 0 1 9 . 0 1]
- 3/023 ・ナス科の植物，例．じゃがいも，の発
酵によるもの [2 0 1 9 . 0 1]
- 3/024 ・ブドウ属の植物以外の果実の発酵によ
るもの [2 0 1 9 . 0 1]
- 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 C 1 2 H 3 / 0
0) [2 0 1 9 . 0 1]
- 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 [2 0 1 9 . 0 1]
- 3/04 ・混合によるもの，例．リキュール調製の
ためのもの [2 0 1 9 . 0 1]
- 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 [2 0 1 9 . 0 1]
- 3/055 ・植物から抽出されたもの [2 0 1 9 .
0 1]
- 3/06 ・香気成分との混合 [2 0 0 6 . 0 1]
- 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 [2 0 0 6 . 0 1]
- 3/08 ・グループ C 1 2 G 3 / 0 2 ~ C 1 2 G 3
/ 0 7 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 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 0 6 . 0 1]