

C12H 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 C 1 2 G 1 / 1 0；粗酒石の沈殿防止 C 1 2 G 1 / 1 2；香気添加による模造熟成 C 1 2 G 3 / 0 6）[ 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 B 0 1 D 1 5 / 0 8 にも分類する。[ 8 ]

（２）このサブクラスにおいて，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 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 [ 2 0 1 9 . 0 1 ]
- 3/02 ・蒸発によるもの [ 2 0 1 9 . 0 1 ]
- 3/04 ・半透過膜を用いるもの [ 2 0 1 9 . 0 1 ]
- 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 [ 2 0 1 9 . 0 1 ]
- 6/02 ・蒸留によるもの [ 2 0 1 9 . 0 1 ]
- 6/04 ・凍結によるもの [ 2 0 1 9 . 0 1 ]