Symbol	Typ	Titel
C	**Sektion**	**Sektion C — Chemie; Hüttenwesen**
C12	**Klasse**	**Biochemie; Bier; Spirituosen; Wein; Essig; Mikrobiologie; Enzymologie; Mutation oder genetische Techniken**
C12G	**Unterklasse**	**Wein; dessen Herstellung; alkoholische Getränke (Bier C12C); Zubereitung alkoholischer Getränke, soweit nicht in den Unterklassen C12C oder C12H vorgesehen**
C12G 1/00	**Hauptgruppe**	**Herstellung von Wein oder Schaumwein [1, 2006.01, 2019.01]**
C12G 1/02	1-Punkt Untergruppe	. Herstellung von Most aus Trauben; Mostbehandlung oder Mostgärung [1, 2006.01]
C12G 1/022	2-Punkt Untergruppe	. . Gärung; Mikrobiologische oder enzymatische Behandlung [6, 2006.01]
C12G 1/024	3-Punkt Untergruppe	. . . in liegenden zylindrischen Tanks (C12G 1/026 hat Vorrang) [6, 2006.01]
C12G 1/026	3-Punkt Untergruppe	. . . in Tanks mit bewegbaren Einrichtungen zum Mischen des Inhalts [6, 2006.01]
C12G 1/028	3-Punkt Untergruppe	. . . mit thermischer Behandlung der Trauben oder des Mostes [6, 2006.01]
C12G 1/032	3-Punkt Untergruppe	. . . mit Maischeumlauf [6, 2006.01]
C12G 1/036	3-Punkt Untergruppe	. . . unter Verwendung von Heim-Gärvorrichtungen [6, 2006.01]
C12G 1/04	2-Punkt Untergruppe	. . Schwefeln des Mostes; Entschwefeln [1, 2006.01]
C12G 1/06	1-Punkt Untergruppe	. Herstellung von Schaumwein; Imprägnieren von Wein mit Kohlendioxid (Verfahren zum Reduzieren des Alkoholgehalts nach der Vergärung C12H 3/00; Verfahren zum Erhöhen des Alkoholgehalts nach der Vergärung C12H 6/00) [1, 2006.01, 2019.01]
C12G 1/067	2-Punkt Untergruppe	. . Kontinuierliche Verfahren [6, 2006.01]
C12G 1/073	2-Punkt Untergruppe	. . Gärung mit immobilisierter Hefe [6, 2006.01]
C12G 1/08	1-Punkt Untergruppe	. Entfernen von Hefe [Degorgierung] [1, 2006.01]
C12G 1/09	2-Punkt Untergruppe	. . Rütteln, Zentrifugieren oder Vibrieren der Flaschen [6, 2006.01]
C12G 1/10	1-Punkt Untergruppe	. Entsäuern von Wein [6, 2006.01]
C12G 1/12	1-Punkt Untergruppe	. Verfahren zum Verhindern einer Weinsteinausfällung [6, 2006.01]
C12G 1/14	1-Punkt Untergruppe	. Herstellung von Wein oder Schaumwein mit niedrigem Alkoholgehalt (Verfahren zum Reduzieren des Alkoholgehalts nach der Vergärung C12H 3/00) [2019.01]
C12G 3/00	**Hauptgruppe**	**Herstellung von anderen alkoholischen Getränken [1, 2006.01, 2019.01]**
C12G 3/005	1-Punkt Untergruppe	. Feste oder pastöse Zusammensetzungen zur Bildung alkoholischer Getränke [2019.01]
C12G 3/02	1-Punkt Untergruppe	. durch Vergärung [1, 2006.01, 2019.01]
C12G 3/021	2-Punkt Untergruppe	. . aus der botanischen Familie Poaceae (Süßgräser), z.B. Weizen, Hirse, Sorghum, Roggen oder Mais [2019.01]
C12G 3/022	3-Punkt Untergruppe	. . . aus der botanischen Gattung Oryza, z.B. Reis [2019.01]
C12G 3/023	2-Punkt Untergruppe	. . aus der botanischen Familie Solanaceae, z.B. Kartoffel [2019.01]
C12G 3/024	2-Punkt Untergruppe	. . von Früchten, die nicht der Gattung Vitis angehören [2019.01]
C12G 3/025	2-Punkt Untergruppe	. . Alkoholarme Getränke (Verfahren zum Reduzieren des Alkoholgehalts nach der Vergärung C12H 3/00) [2019.01]

Symbol	Typ	Titel
C12G 3/026	2-Punkt Untergruppe	. . mit gesundheitsfördernden Zusätzen, z.B. Flavonoiden, Flavonen, Polyphenolen oder Polysacchariden, die vor oder während der Gärungsphase zugesetzt werden; mit Aromazusätzen, die vor oder während der Gärungsphase zugesetzt werden [2019.01]
C12G 3/04	1-Punkt Untergruppe	. durch Mischen, z.B. zur Zubereitung von Likören [1, 2006.01, 2019.01]
C12G 3/05	2-Punkt Untergruppe	. . mit gesundheitsfördernden Zusätzen, z.B. Flavonoiden, Flavonen, Polyphenolen oder Polysacchariden [2019.01]
C12G 3/055	3-Punkt Untergruppe	. . . aus Pflanzen extrahiert [2019.01]
C12G 3/06	2-Punkt Untergruppe	. . mit Aromazusätzen [1, 2006.01]
C12G 3/07	3-Punkt Untergruppe	. . . Aromatisieren mit Holzextrakten, z.B. durch Kontakt mit Holz; Vorbehandlung des Holzes hierfür [6, 2006.01]
C12G 3/08	1-Punkt Untergruppe	. durch Verfahren zum Verändern der Zusammensetzung vergorener Lösungen oder alkoholischer Getränke, soweit nicht in den Gruppen C12G 3/02-C12G 3/07 vorgesehen (Verfahren zum Reduzieren des Alkoholgehalts von vergorenen Lösungen oder alkoholischen Getränken C12H 3/00; Verfahren zum Erhöhen des Alkoholgehalts von vergorenen Lösungen oder alkoholischen Getränken C12H 6/00) [1, 2006.01]