| С | Sektion | Sektion C — Chemie; Hüttenwesen |
|------------|---------------------|---|
| C12 | Klasse | Biochemie; Bier; Spirituosen; Wein; Essig; Mikrobiologie; Enzymologie; Mutation oder genetische Techniken |
| С12Н | Unterklasse | Pasteurisieren, Sterilisieren, Haltbarmachen, Reinigen, Klären oder Altern von alkoholischen Getränken; Verfahren zum Verändern des Alkoholgehalts von vergorenen Lösungen oder alkoholischen Getränken (Entsäuern von Wein C12G 1/10; Verhindern einer Weinsteinausfällung C12G 1/12; künstliches Altern durch Aromazusätze C12G 3/06) [6] |
| C12H 1/00 | Hauptgruppe | Pasteurisieren, Sterilisieren, Haltbarmachen, Reinigen, Klären oder Altern von alkoholischen Getränken [1, 2006.01] |
| C12H 1/02 | 1-Punkt Untergruppe | . kombiniert mit Entfernen von Fällprodukten oder Zusatzstoffen, z.B. Adsorptionsstoffe [1, 2006.01] |
| C12H 1/04 | 2-Punkt Untergruppe | mit Hilfe von Ionenaustauschern oder inertem Klärstoff, z.B. Adsorptionsstoffe [1, 2006.01] |
| C12H 1/044 | 3-Punkt Untergruppe | mit Hilfe von anorganischem Material [6, 2006.01] |
| C12H 1/048 | 4-Punkt Untergruppe | mit Silicium enthaltendem Material [6, 2006.01] |
| C12H 1/052 | 3-Punkt Untergruppe | mit Hilfe von organischem Material [6, 2006.01] |
| C12H 1/056 | 4-Punkt Untergruppe | mit Hilfe von Polymeren [6, 2006.01] |
| C12H 1/06 | 2-Punkt Untergruppe | Fällung durch physikalische Mittel, z.B. durch Bestrahlen, Vibration [1, 2006.01] |
| C12H 1/065 | 3-Punkt Untergruppe | Trennen durch Zentrifugieren [6, 2006.01] |
| C12H 1/07 | 3-Punkt Untergruppe | Trennen durch Filtrieren [6, 2006.01] |
| C12H 1/075 | 4-Punkt Untergruppe | durch Querstromfiltration [6, 2006.01] |
| C12H 1/08 | 3-Punkt Untergruppe | durch Erhitzen [1, 2006.01] |
| C12H 1/10 | 2-Punkt Untergruppe | Ausfällung durch chemische Mittel [1, 2006.01] |
| C12H 1/12 | 1-Punkt Untergruppe | . ohne Fällung [1, 2006.01] |
| C12H 1/14 | 2-Punkt Untergruppe | mit nichtfällenden Verbindungen, z.B. Schwefeln; Komplexbildung, z.B. mit Chelatbildnern [1, 2006.01] |
| C12H 1/15 | 3-Punkt Untergruppe | mit Enzymen [6, 2006.01] |
| C12H 1/16 | 2-Punkt Untergruppe | durch physikalische Mittel, z.B. Bestrahlen [1, 2006.01] |
| C12H 1/18 | 3-Punkt Untergruppe | durch Erhitzen [1, 2006.01] |
| C12H 1/20 | 4-Punkt Untergruppe | in Inhaltsausdehnung ermöglichenden Behältern [1, 2006.01] |
| C12H 1/22 | 1-Punkt Untergruppe | . Altern oder Reifen durch Lagern, z.B. Lagern von Bier [1, 2006.01] |
| C12H 3/00 | Hauptgruppe | Verfahren zum Reduzieren des Alkoholgehalts von vergorenen Lösungen oder alkoholischen Getränken, um alkoholarme oder alkoholfreie Getränke herzustellen [6, 2006.01, 2019.01] |
| C12H 3/02 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Verdampfen [6, 2006.01] |
| C12H 3/04 | 1-Punkt Untergruppe | . unter Verwendung semipermeabler Membranen [6, 2006.01, 2019.01] |
| C12H 6/00 | Hauptgruppe | Verfahren zum Erhöhen des Alkoholgehalts von vergorenen Lösungen oder alkoholischen Getränken [2019.01] |
| C12H 6/02 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Destillation [2019.01] |

C12H 1/18

Symbol Typ Titel

C12H 6/04 1-Punkt Untergruppe . durch Gefrieren [2019.01]