

Symbol	Typ	Titel
C	Sektion	Sektion C – Chemie; Hüttenwesen
C12	Klasse	Biochemie; Bier; Spirituosen; Wein; Essig; Mikrobiologie; Enzymologie; Mutation oder genetische Techniken
C12H	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 Weinstearnausfällung C12G 1/12; künstliches Altern durch Aromazsätze 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 Ionen austauschern 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 Bestrahlung, 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. Bestrahlung [1, 2006.01]
C12H 1/18	3-Punkt Untergruppe	... durch Erhitzen [1, 2006.01]
C12H 1/20	4-Punkt Untergruppe in Inhaltausdehnung ermöglichen 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]

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