

< 日本特許・実用新案明細書収録セット >

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

*最新の特許情報が満載!

ワインの製造加工方法

[公開編] 平成 10 年 ~ 平成 17 年 (8 年間) 100 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 29,190 -	¥ 27,800 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 29,190 -	¥ 27,800 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 43,050 -	¥ 41,000 -)

既刊 関連 セットの ご案内

(本体価格)

No.	公告・登録 公開特許	既刊 関連 セットの ご案内	昭. 平.	点	(本体価格)
No, 9135	公告・登録	ワインの製造加工方法	昭. 61-平. 12	79点	¥ 26,400
No, 8345	公開特許	"	平. 7-9	64点	¥ 24,700
No, 7846	"	"	平. 4-6	66点	¥ 25,500
No, 7329	"	"	平. 1-3	63点	¥ 21,700
No, 6511	"	"	昭. 61-63	63点	¥ 19,600
No, 5737	"	"	昭. 58-60	64点	¥ 19,700
No, 8311	"	発泡酒の製造加工方法	平. 1-8	51点	¥ 20,000
No, 6687	"	"	昭. 54-63	71点	¥ 23,500
No, 8312	"	低アルコール飲料の製造方法	平. 5-8	54点	¥ 21,700
No, 7590(A)	"	"	昭. 62-平. 4	50点	¥ 18,400
No, 5991	"	"	昭. 55-61	72点	¥ 23,700
No, 7590(B)	"	生酒・凍結酒の製造方法	昭. 62-平. 4	40点	¥ 14,800
No, " (C)	"	甘酒の製造方法	昭. 62-平. 4	25点	¥ 9,300
No, 7592(A)	"	着色酒・白濁酒の製造方法	昭. 53-平. 4	58点	¥ 23,200
No, " (B)	"	梅酒の製造方法	昭. 53-平. 4	41点	¥ 16,400
No, " (C)	"	酒類の熟成方法	昭. 53-平. 4	48点	¥ 19,200
No, " (D)	"	アルカリ性酒の製造方法	昭. 53-平. 4	18点	¥ 8,000
No, 7118	"	酒造廃棄物の処理・再利用法	昭. 56-平. 2	96点	¥ 32,700
No, 9075	"	発泡酒の製造加工方法	平. 9-12	65点	¥ 23,400
No, 8516	"	生酒の処理加工方法	平. 5-9	59点	¥ 24,600
No, 8519	"	着色酒・白濁酒の製造方法	平. 5-9	63点	¥ 25,400

*お申し込み方法・・・下記にご記入の上、EメールまたはFAX・郵便にてお送りください。

(メール宛先: kokusai@itdc-patent.com お電話でも承ります)

[CD-ROM版は P D F ファイルにしおりリンク機能、B 5 製本版は B 5 サイズ・目次製本済みです。

2 ~ 3 日中に請求書同封の上お送り致します。]

お 申 込 書

会社名	ご注文内容
	ニュースガイド No, CD-ROM版・B 5 製本版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

ワインの製造加工方法

No.9965

[公開編] 平成10年～平成17年(8年間) 100点

CD-ROM版 ¥29,190

B5製本版 ¥29,190

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥43,050)

- | | | | |
|---|--------------------------------|--|-----------------------------|
| 1 発泡性乳酒飲料の製造方法 | 秋田県 | 34 発酵過程による飲料の製造方法 | 株式会社ブラウシュテルン |
| 2 アロマパウダーおよびその製造方法 | シー・ピー・シー・インターナショナル | 35 ポリフェノールの濃縮・回収方法およびポリフェノール高含有酵母。 | メルシャン株式会社 |
| 3 マクワウリワインの製造方法 | 山梨薬研株式会社 | 36 果汁と白麹によるアルコール飲料の製造法 | 北海道ワイン株式会社 |
| 4 - グルコシダーゼおよびその製造方法 | メルシャン株式会社 | 37 ナシワインの醸造方法 | 国税庁長官 |
| 5 柿ワインの製造法 | 今庄町 | 38 発酵葡萄液及びその製造方法並びに発酵葡萄液添加酒 | 佐野 善彌 |
| 6 冷凍氷結濃縮ワインと該ワインの調整方法とこの冷凍氷結濃縮 ワイン遠心分離用容器 | 福本 博 | 39 酸発酵乳入りワインの製造方法 | 株式会社有明のり |
| 7 薬用ワインの製造方法 | メルシャン株式会社 | 40 発酵飲食品香味増強剤 | 長谷川香料株式会社 |
| 8 ブドウ酒の醸造方法 | 国税庁長官 | 41 ワインキャバコークグラス | 楠見 俊雄 |
| 9 - (1-6) - エンドグルカナーゼ活性を有する酵素 | ノボ ノルディスク アクティーゼルスカブ | 42 赤ワインの製造方法 | 雪印乳業株式会社 |
| 10 菌類セルラーゼ | ギスト プロカデス ベスローテン フェノートシャップ | 43 ワインの製法およびそれにより得られたワイン | 学校法人武庫川学院 |
| 11 芳香性酵母新菌株 | 寶酒造株式会社 | 44 アルコール飲料の製法およびそれにより得られたアルコール飲料 | 学校法人武庫川学院 |
| 12 赤ワイン原料 | ハウス食品株式会社 | 45 酒類製造用酵母変異株及び当該酵母変異株を用いた酒類の製造方法 | サッポロビール株式会社 |
| 13 柑橘類ワインおよび柑橘類発酵酢の製造法 | 日本振興株式会社 | 46 プロリン資化能を有する酵母 | メルシャン株式会社 |
| 14 赤ワインの製造方法 | メルシャン株式会社 | 47 パチルス・リケニホルミスからのペクチン分解酵素 | ノボ ノルディスク アクティーゼルスカブ |
| 15 変異酵母、その育種法およびそれを用いた発酵食品の製造方法 | 大関株式会社 | 48 新規なペクチン酸リアーゼ | ノボ ノルディスク アクティーゼルスカブ |
| 16 香気高生産性酵母とその分離法及び利用法 | ニッカウヰスキー株式会社 | 49 山査子ワインの製造方法 | 株式会社コマツ商事 |
| 17 ワイン及びその製造法 | 協和醗酵工業株式会社 | 50 果実酒及びその製造方法 | 株式会社東洋発酵 |
| 18 難消化性デキストリンを含有する酒類 | 松谷化学工業株式会社 | 51 プロリルエンドペプチダーゼ阻害ペプチド | メルシャン株式会社 |
| 19 難消化性デキストリン | 松谷化学工業株式会社 | 52 発酵食品の製造方法、発酵食品熟成用セラミックス及びその製造方法 | 株式会社しま家 |
| 20 酒類、食品の製造方法 | 寶酒造株式会社 | 53 水性懸濁液から微粒子物質を除く方法 | ハルドール・トプサー・アクチゼルスカベット |
| 21 デルフィニジン・グリコシド高含有赤ワイン | メルシャン株式会社 | 54 酒類の製造方法 | くよう食品有限会社 |
| 22 ワイン再製法 | 美島 宏 | 55 赤外線照射ワインおよびその製造装置 | 株式会社石井鐵工所 |
| 23 ラムノガラクトロナン II を劣化させる酵素および微生物 | アンスティチュ ナショナルドゥ ラルシェルシュ アグロノミク | 56 アガリクス茸ワインの製造方法 | 山梨薬研株式会社 |
| 24 ワイン風アルコール飲料の製造方法 | 株式会社河野メクロン | 57 梅ワインの製造方法 | 株式会社東農園 |
| 25 オリ下げ方法 | 日本碍子株式会社 | 58 新規変異酵母およびその用途 | 宮城県 |
| 26 美容および健康向け組成物 | メルシャン株式会社 | 59 優れたグルコース耐性を具えた - グルコシダーゼ | メルシャン株式会社 |
| 27 ワイン酵母の交雑育種方法 | 岩手県 | 60 物質を貯蔵する容器とともに用いる装置および方法 | スザカリー、イストバン |
| 28 酒類の製造方法。 | 高橋 一雄 | 61 アルコール発酵の改善された方法 | ダンスター フェルメントアーゲー |
| 29 酒類の製造方法 | サントリー株式会社 | 62 凍結アルコール飲料 | ジェイエスピー・ノミニーズ・ピーティーワイ・リミテッド |
| 30 酒類製造用酵母変異株及び当該酵母変異株を用いた酒類の製造方法 | サッポロビール株式会社 | 63 糖尿病の治療・予防用飲料 | アサヒ飲料株式会社 |
| 31 ペクチンエステラーゼ活性を有する酵素 | ノボ ノルディスク アクティーゼルスカブ | 64 桜の花から分離した酵母及びその取得方法並びに該酵母を用いた清酒その他の飲食品の製造方法 | 山口県 |
| 32 ガラクタナーゼ活性を有する酵素 | ノボ ノルディスク アクティーゼルスカブ | 65 酒類の製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 33 ガラクタナーゼ活性を有する酵素 | ノボ ノルディスク アクティーゼルスカブ | | 以下35点省略 |