

99-0268

Invenția se referă la industria alimentară, în special la un procedeu de obținere a sorbentului pentru limpezirea și stabilizarea mustului, sucului, vinului și a altor băuturi.

Esența invenției constă în mărunțirea bentonitei, spălarea eicu apă dedurizată și tratarea cu agenți chimici în două etape. La etapa întâi bentonita se tratează cu soluție de 0,25...5,00% acid clorhidric la un raport bentonită:soluție de 1:20 timp de 2...4 ore. După spălarea și decantarea la etapa a doua bentonita se agită intens timp de 3...4 ore cu soluție saturată de carbonat de sodiu cu temperatura de 40...50°C până la atingerea pH-ului 8,5...9,2. apoi se plasticifică timp de 3...4 zile. Produsul obținut umed poate fi utilizat nemijlocit ca sorbent sau el se deshidratează la temperatura de 120...125°C în decurs de 8...10 ore și se mărunțește.

Rezultatul invenției constă în mărirea suprafeței active a sorbentului.