

**Revendicări:**

Procedeu de obținere a colorantului roșu din materie primă vegetală care include separarea fazei lichide și concentrarea ei, **caracterizat prin aceea că** în calitate de materie primă vegetală se utilizează fructul copt al câmâzului ( Phitolacca Species), separarea fazei lichide se efectuează prin presare cu filtrare ulterioară, înainte de concentrare faza lichidă se amestecă cu bentonit, se îngheață la -10 -12° C în decurs de 5-6 ore apoi se dezgheață, iar concentrarea fazei lichide se efectuează la presiunea de 13-15 kPa până la un conținut de substanță uscată de 65-67%.