

99-0149

Invenția se referă la industria alimentară, în special la un procedeu de obținere a sorbentului pentru limpezirea și stabilizarea sucurilor, mustului și vinurilor.

Esența invenției constă în uscarea mineralului natural argilos până la umiditatea de 8...10%, mărunțirea, tratarea lui cu 20...25% de soluție apoasă de carbonat de sodiu la un raport mineral : soluție de (1,5...1,6) : (0,9...1,0) timp de 4...5 zile, după care amestecul obținut se usucă la temperatura de 119...125°C timp de 4...5 ore și se dispersează până la mărimea particulelor de 0,1 mm.

Rezultatul tehnic al invenției constă în sporirea proprietăților de sorbție ale sorbentului.