

**99-0268**

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу получения сорбента для осветления и стабилизации муста, сока, вина и других напитков.

Сущность изобретения состоит в измельчении бентонита, взмучивании его в умягченной воде и в обработке его химическими агентами в два этапа. На первом этапе бентонит обрабатывают 0,25...5,00% раствором соляной кислоты при соотношении бентонит:раствор 1:20 в течение 2...4 часов. После промывания и декантирования на втором этапе бентонит интенсивно взбалтывают в течение 3...4 часов с насыщенным раствором карбоната натрия с температурой 40...50°C до достижения рН 8,5...9,2, затем пластифицируют в течение 3...4 суток. Полученный влажный продукт может быть использован непосредственно как сорбент, или же его высушивают при температуре 120...125°C в течение 8...10 часов и измельчают.

Результат изобретения состоит в увеличении активной поверхности сорбента.