

1. Procedeu de obținere a sucului din tulpini de sorg zaharat care include presarea tulpinilor de sorg mărunțite preventiv, separarea sucului, acidularea acestuia, încălzirea, filtrarea și concentrarea, caracterizat prin aceea că acidularea sucului se efectuează cu acid citric până la pH-ul de 3,9...4,1, încălzirea se efectuează până la temperatura de 95...98°C cu expunere timp de 2...5 min, după care sucul se răcește până la temperatura de 15...25°C și se tratează consecutiv cu următorii reagenți: bentonită, kieselsol, gelatină și cărbune activat cu menținere în decurs de 20...30 min după introducerea fiecărui reagent.
2. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că tratarea se efectuează cu suspensie de bentonită de 5% reieșind din calculul 2,0...3,0 kg de bentonită, soluție de gelatină de 1% reieșind din calculul 0,1...0,5 kg de gelatină, soluție de kieselsol de 15% în cantitate de 9,0...10,0 L și cărbune activat în cantitate de 1,0...2,0 kg, la 1000 L suc.
3. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că filtrarea se efectuează printr-un filtru cu vid cu strat filtrant de perlit sau kieselgur.
4. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că concentrarea se efectuează până la un conținut de substanțe uscate de 70...72%.