

## Tipps zur Mostherstellung

- ✓ *Nur vollreifes und gesundes Obst ohne Faulstellen verwenden; möglichst vor dem Pressen etwas lagern.*
- ✓ *Mostfässer gründlich reinigen und mit heißem Wasser ausspülen.*
- ✓ *Während des Pressens und der Lagerung darf der Most keinen Kontakt mit Metallen bekommen. Außer Edelstahl sind sämtliche Metalle schädlich.*
- ✓ *Fass nie ganz füllen; der Most braucht einen Gärraum von 5-10% des Fassvolumens.*
- ✓ *Zugabe von Reinzuchthefer, um eine gleichmäßige Gärung ohne Unterbrechung zu erreichen.*
- ✓ *Gäraufsatz sofort aufbringen und mit sauberem Wasser oder Alkohol befüllen.*
- ✓ *Fass zur Gärung nicht zu kühl stellen; die Gärtemperatur sollte nicht unter 10°C absinken. Unter 10°C besteht die Gefahr, dass die Gärung stoppt.*
- ✓ *Nur in zugfreien, gleichmäßig kühlen Kellern entwickelt sich ein guter Most.*
- ✓ *Nach Abschluss der Gärung (keine aufsteigenden Kohlesäurebläschen mehr im Gäraufsatz) sollte der Most von der Hefe abgezogen werden. Das Abziehen des Mostes von der Hefe verlängert dessen Haltbarkeit.*
- ✓ *Den Most beim Abziehen nicht ins Fass plätschern lassen, sondern den Schlauch auf den Fassboden legen.*
- ✓ *Mehrere kleine Fässer sind besser als ein großes, da angebrochene Fässer bald an Qualität verlieren*

## **Most wie er sein soll**

<u>Aussehen</u>	<i>klar bis glanzhell, grüngelb bis goldgelb.</i>
<u>Geruch</u>	<i>reiner, duftig milder Obstgeruch von erkennbarer Art. Kein stechender Säuregeruch.</i>
<u>Geschmack</u>	<i>frisch durch ausreichende Säure, spritzig von der Kohlensäure her harmonisch im Verhältnis von Alkohol, Säure und Extrakt. Weinähnlich süffig.</i>
<u>Beschaffenheit</u>	<i>Säure 6 bis 7g/l ----- Alkohol 5 bis 6 Vol.-%</i>

- ◆ *Entscheidend für einen guten Most ist die richtige Mischung der Früchte. Zucker, Säure und Gerbstoffe sollten im richtigen Verhältnis verteilt sein.*
- ◆ *Der Zucker bestimmt den Alkohol- und Kohlensäuregehalt. In Verbindung mit Säure garantieren sie die Haltbarkeit des Mostes.*
- ◆ *Gärsaft kann aus allen Apfelsorten hergestellt werden, allerdings können Tafeläpfel weniger Saftanteil, geringeres Mostgewicht und geringere Säurewerte haben.*
- ◆ *Reine Birnenmoste sind säureärmer. Apfelmoste hingegen sind kräftiger in der Farbe und auch säurereicher. Bei einem Verhältnis 1/3 Birnen mit 2/3 Äpfel pendelt sich das für die Harmonie des Geschmacks verantwortliche Säure-Zucker-Verhältnis ideal ein.*
- ◆ *Durch einen höheren Gerbstoffanteil als Äpfel fördern Birnen eine gute Klärung des Mostes, senken den Säuregehalt und machen dadurch den Most milder.*

## **Geeignete Sorten zur Saft- und Gärmostherstellung**

- *Bismarckapfel*                      *saft- und säurereich*
- *Bohnapfel*                              *mittlerer Zucker- und Säuregehalt, Aromaträger*
- *Boikenapfel*                            *Saft klärt sich sehr rasch, säurereich*
- *Boskoop*                                *hoher Gehalt an Zucker und Säure*
- *Brettacher*                             *hohe Saftausbeute, mittlerer Zucker- und Säuregehalt*
- *Danziger Kantapfel*                *gut für Apfelsaft, mittlerer Zucker- und Säuregehalt*
- *Gravensteiner*                        *hohe Saftausbeute, aromatischer Geschmack*
- *Hauxapfel*                              *mittlerer Zuckergehalt, hoher Säuregehalt*
- *Jakob Lebel*                            *mittlerer Zucker- und Säuregehalt, bekömmlicher Most*
- *Kaiser Wilhelm*                       *mittlerer Säuregehalt*
- *Rewena*                                 *hoher Gehalt an Zucker und Säure, hohe Saftausbeute*
- *Gelbmöstler*                          *hoher Zucker- und Säuregehalt*
- *Schweizer Wasserbirne*            *überdurchschnittliche Saftausbeute*