



Leitfaden für Weiterbehandlung vergorener Moste

- Wie gelingt mir ein guter Most
- Nachbehandlung vom Most
Gärung ist zu Ende
- Vorgehensweise der Schönung

Autoren: Manfred Walz, Obst- und Gartenbauverein Darmsheim
Birkleweg 6, 71069 Sindelfingen / Darmsheim
Tel.: 07031-671241

Eugen Schuker, Obst- und Gartenbauverein Herrenberg
Fichtenweg 6, 71083 Herrenberg
Tel.: 07033-953430, e-mail: eugen.schuker@t-online.de



Streuobstwiesen: Kostbares Kulturgut und wertvoller Lebensraum



- Streuobstwiesen gehören fast überall in Baden-Württemberg traditionell zu unserer Kulturlandschaft.
 - Vielerorts prägen sie noch heute das Landschaftsbild.
 - Die starkwüchsigen, hochstämmigen Obstbäume mit ihren ausladenden Kronen und darunter das als Wiese oder Weide genutzte Grünland sind wertvoller Lebensraum für viele Tierarten.
 - Insbesondere Vögel, Käfer, Schmetterlinge und Kleinsäuger profitieren von dem reichhaltigen Angebot an Höhlen, Blüten und herabfallenden Früchten.
- **Sie sind ein kostbares Kulturgut, das es zu bewahren und weiterzuentwickeln gilt.**

Mosttrinker sind Naturschützer



Wie gelingt mir ein guter Most

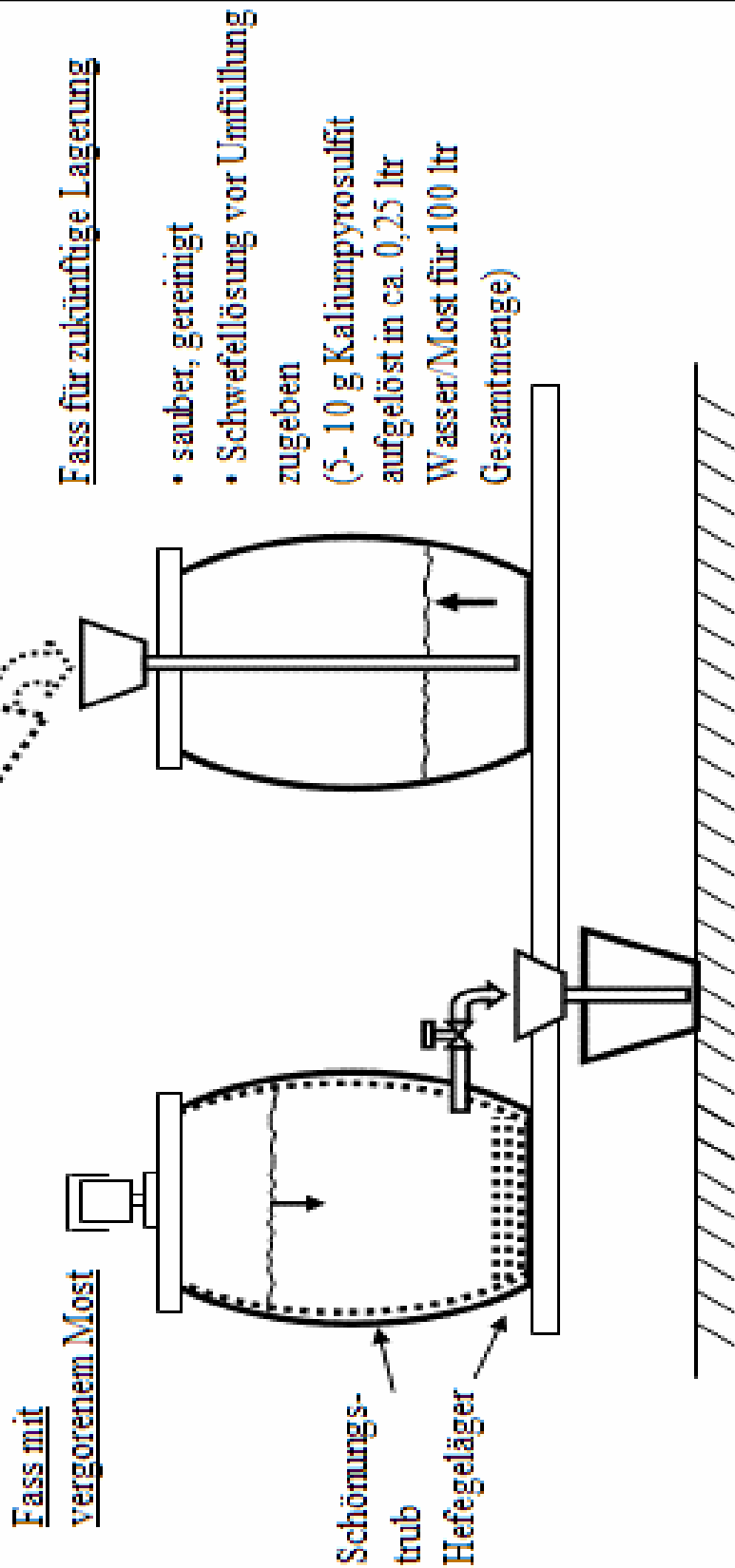
1. gesundes, reifes Obst verwenden
2. Metallberührungen vermeiden
3. Obst waschen
4. nach dem Mahlen sofort abpressen
5. Mostgewicht und Säuregehalt feststellen, evtl. auf Mittelwerte verbessern
6. sauberen Gärbehälter schwefeln
7. frisch gepressten Saft einfüllen, ca. 10% Gärraum freilassen
8. Reinzuchtheife zugeben
9. Gärspund aufsetzen, Wasser einfüllen
10. entweichen der Kohlensäure kontrollieren
11. geschwefeltes Lagerfass vorbereiten
12. nach Gärende Most von der Hefe abziehen
13. Sauerstoffberührungen weitgehendst vermeiden
14. Fass möglichst spundvoll auffüllen
15. Gärspund aufsetzen
16. schweflige Lösung in Gärspund füllen
17. nach einigen Wochen evtl. schönen
18. zweiten Abstich vornehmen,
Vorgehensweise wie beim 1. Abstich

► *ein durstlöschendes Getränk von guter Qualität ist gewährleistet*

Wie kann abgelassen werden ?

Variante A

- Gerätschaften : 1 leeres Fass (ca. volumengleich),
1 Gefäß, 1 Trichter
1 Schlauch am Fasshahn
1 Schlauch am Trichter



Wie kann abgelassen werden ?

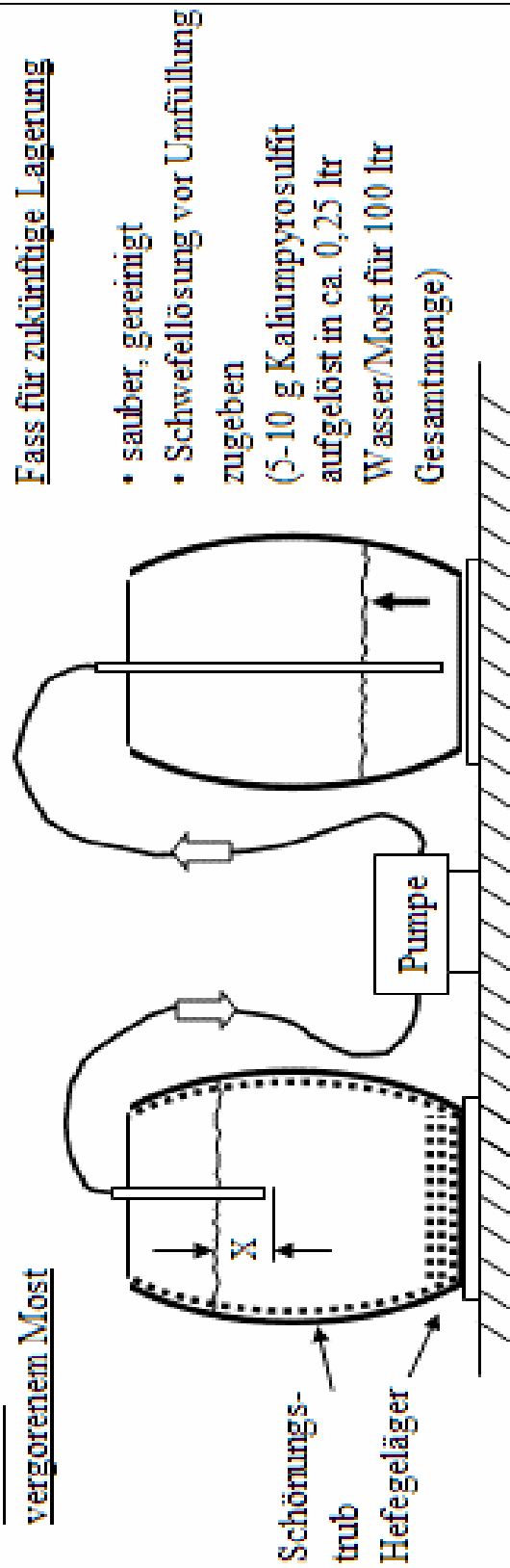
Variante B

Geräteschaften : 1 Impellerpumpe

(Handbohrmaschine mit Pumpenvorsatz geht auch)

1 Saugschlauch, 1 Druckschlauch

Fass mit
vergorenem Most



Fass für zukünftige Lagerung

- sauber, gereinigt
- Schwefelösung vor Umfüllung zugeben
(5-10 g Kaliumpyrosulfit aufgelöst in ca. 0,25 ltr Wasser/Most für 100 ltr Gesamtmenge)

X = Eintauchtiefe ca. 2 cm,
wird manuell nachgeführt



Wie führe ich die Schönung praktisch durch?

Es muss immer die richtige Menge des Schönungsmittel im Vorversuch ermittelt werden.

- **Ansetzen der 1%-igen Vorversuchslösung (Gelatine)**
 1. 10 g Gelatine in ca. 125 ccm (1/2 Viertelesglas)
Wasser ca. 2 Std. quellen lassen
 2. Auf 1000 ccm (1 Liter) auffüllen
 3. Erwärmen (indirekt „Wasserbad“) auf 35 grd C bis
max 40 grd C
 4. Ergibt eine 1%-ige Gelatinelösung

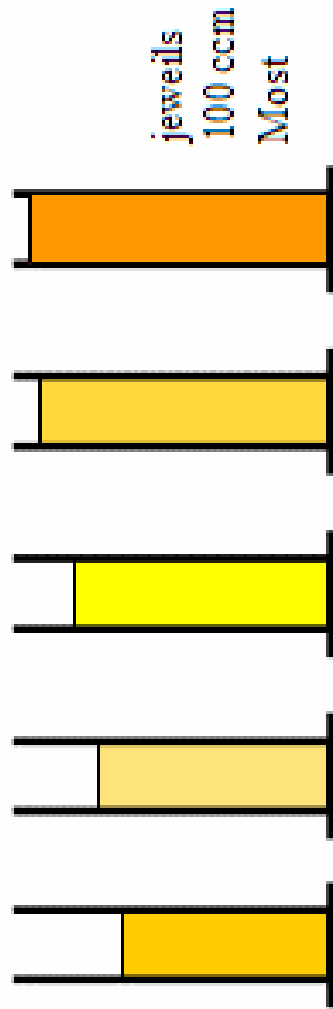
Ermittlung der Gelatinemenge fürs Mostfass

1. Probegefäß mit je 100 ccm Most füllen

1 2 3 4 5 Nummerierung Probegefäße

2. Zugabe von 1%-iger Gelatinelösung (35 – max. 40 grd. C vermischen)

jeweilige Zugabemenge 2 ccm 3 ccm 4 ccm 5 ccm 6 ccm



Angenommen die Probe-Nr.3 mit 4 ccm bringt den besten

Schönungseffekt, dann wären **40 gr Gelatine / 100 ltr. Most zuzusetzen**

(4 ccm 1%-ige GL-Lösung / 100 ccm \Rightarrow x 10 = 40 gr / 100 ltr)



Ermittlung der Menge an Gelatine für vorhandene Mostmenge

(Beispiel 120 Ltr)

Mostmenge : 120 ltr

Gelatinemenge : 40gr / 100ltr
aus Vorversuch

Gelatinemenge : $40\text{gr} \times 1,2 = 48 \text{ gr Gelatine}$



Vorgehensweise der Schönung im Keller

(Basis: Errechnetes Beispiel Probe Nr.3 und 120 Ltr. Most)

1. 48 gr Gelatine in 500 –700 ml Most (ca. 10 -15 faches Ansetzvolumen zur Gelatinemenge)
2. 2 Std. quellen lassen
3. mit weiteren 500 –700 ml Most/Wasser verdünnen
4. erwärmen auf 35 – max. 40 grd C (indirekt „Wasserbad“)
5. einige Liter Most vom Fass ablassen (zur Vermeidung des Überschäumens nach dem Einrühren der Gelatinelösung)
6. erwärmte Gelatinelösung einrühren
7. abgelassenen Most wieder nachfüllen
8. Fass verschliessen und Gärspunden aufsetzen (füllen mit schwefeliger Lösung)
9. nach einigen Tagen hat sich der Schönungstrub abgesetzt
10. 2. Abstich mit Schwefelung kann erfolgen



Wichtige Grundregel bei der Mostherstellung

**S a u b e r k e i t
und
L u f t a b s c h l u s s**

So einfach ist das Mosten



Nachbehandlung vom Most

Gärung ist zu Ende