



# *Leitfaden für Mostherstellung*

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

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. Reinzuchthefer 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 / für sofortigen Verzehr (Fassöffnung dicht verschliessen / für Lagerung)
16. schweflige Lösung in Gärspund füllen
17. nach Absetzen der Trubstoffe / Trübung  
2. Abstich vorbereiten  
(evtl. vorher schönen / klären)
18. zweiten Abstich vornehmen,  
Vorgehensweise wie beim 1. Abstich

**► *ein durstlöschendes Getränk von guter Qualität ist gewährleistet***

# Wie kann abgelassen werden ?

## Variante A

Geräteschaffen : 1 leeres Fass (ca. 20% kleiner).

1 Gefäß, 1 Trichter

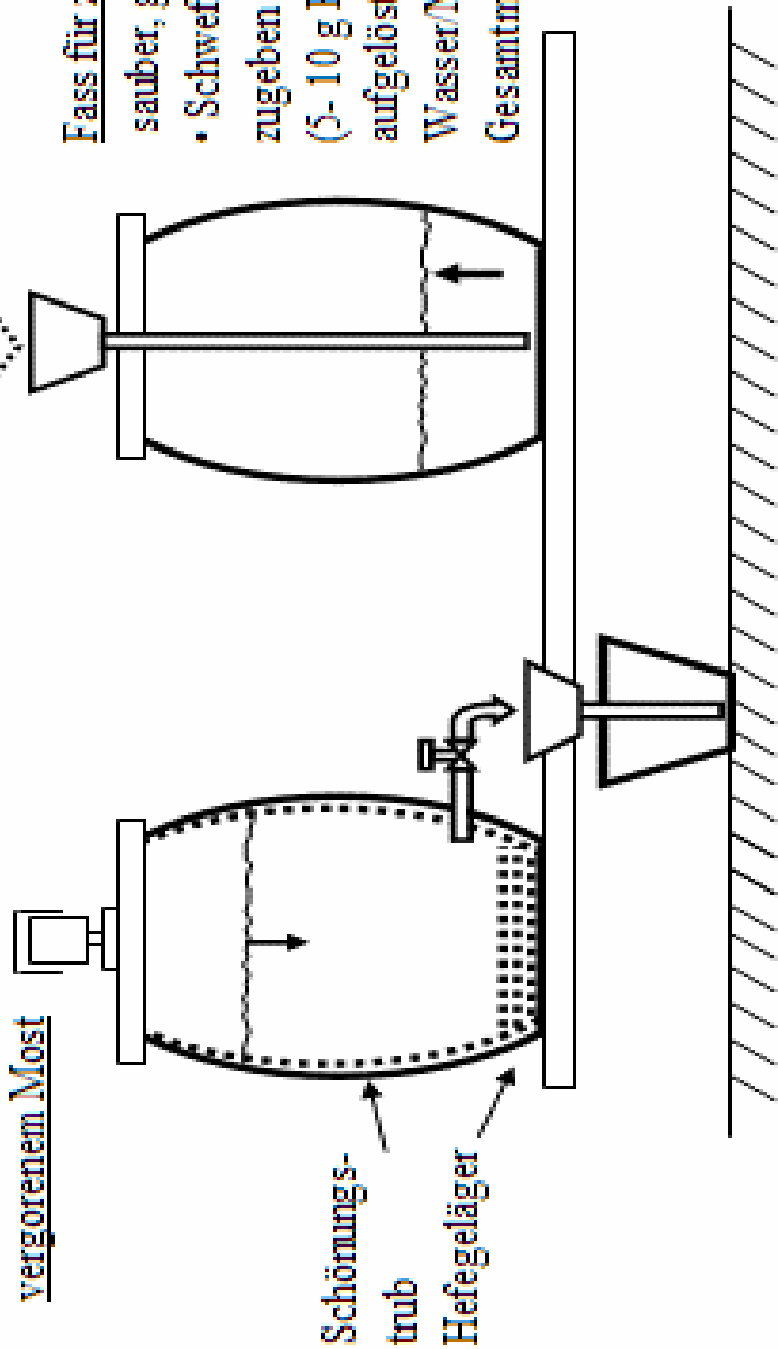
1 Schlauch am Fasshahn

1 Schlauch am Trichter

1 Stablampe

Fass mit

vergorenem Most



Fass für zukünftige Lagerung

sauber, gereinigt

• Schwefellösung vor Umfüllung zugeben

(5-10 g Kaliumpyrosulfit aufgelöst in ca. 0,25 ltr Wasser/Most für 100 ltr Gesamtmenge)

## Wie kann abgelassen werden ?

**Variante B** Geräteschaften : 1 leeres Fass (ca. 20% kleiner),

1 Impellerpumpe

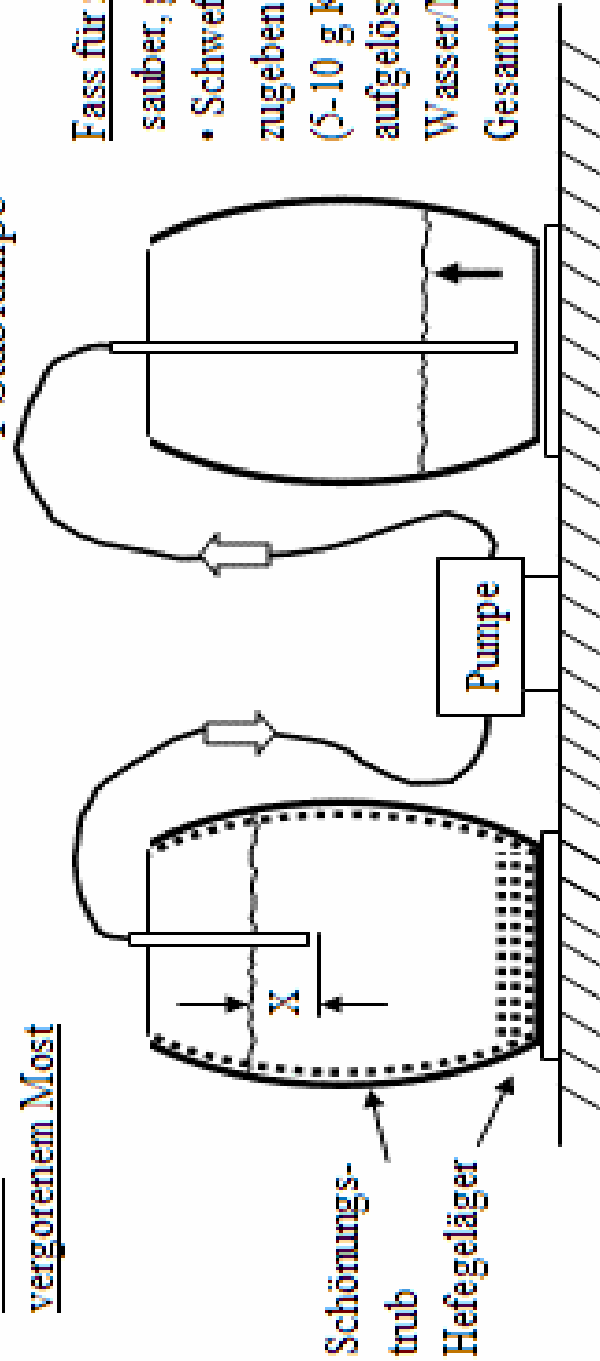
(Handbohrmaschine mit Pumpenvorsatz geht auch)

1 Saugschlauch, 1 Druckschlauch

1 Stablampe

Fass mit  
vergorenem Most

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



X = Eintauchtiefe ca. 2 cm,  
wird manuell nachgeführt



## Warum und wie schwefle ich richtig?

### **Aufgabe des Schwefelns**

1. Most haltbar machen
2. Sauerstoff im Fass binden -> entziehen
3. Entzieht den Gärnebenprodukten und Schädlingen die Lebensgrundlage
  - Schimmelpilze
  - falsche Hefen
  - Essigsäurebakterien

### **Folgen von zu viel Schwefelschnitten**

- In der Praxis wird meist zuviel oder zu wenig eingesetzt  
Folgen:
  - > Bockser im Fass
  - > farblos, übel riechendes und giftiges Gas ( Schwefelwasserstoff)

Entstehung: Schwefelhaltige Substanzen in  
Verbindng mit Eiweisskörpern



## **Alternative Schwefelung**

### **Womit ?**

Es kommt nur Kaliumpyrosulfit (KP) in Frage

### **Einsatz ?**

Zur Pressaft- , Maische- und Mostschwefelung

### **Packungen ?**

Ab 10 gr Päckchen bis 1 kg Packet

### **Wirkung ?**

Enthält nur die Hälfte der wirksamen Substanz gegenüber Schwefelschnitten

### **Anwendung ?**

Kurz vor dem Befüllen des Fasses



## **Wie wendet man Kaliumpyrosulfit (KP)** **richtig an?**

Entsprechende KP Menge in kleiner Menge Wasser/Saft gut auflösen und ins Fass geben

- Vor Gärbeginn            0- 5 gr KP / 100 Ltr Most
- Beim Abziehen von der Hefe    5- 10 gr KP / 100 Ltr Most
- Evtl. Beim 2. Abstich            5- 10 gr KP / 100 Ltr Most  
(nach Schönung)





# Trugschluss

**Unsauberes und unsorgfältiges Verhalten kann mit stärkerer Schwefelung NICHT ausgeglichen werden**

## **M e r k e**

**Aus einem unreinen Fass kann nur ein unvollkommenes Getränk gezapft werden**



# **Wichtige Grundregeln bei der Mostherstellung**

**Mostherstellung ist keine  
Abfallverwertung**

**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**