URBACHER
MOSTSEMINARBEGLEITER

Wie gelingt mir ein gesunder Most?

Rohware, Labbehälter, Verarbeitung, Gärung, Lagerung, Trinkgenuss

Rohware

Heimische, voll ausgereifte, gesunde, nicht faulige Äpfel oder Birnen verwenden.
Bis auf wenige Spezialsorten, wie der Bittenfelder, mehrere Sorten verwenden. Ein Zusatz von hochreifen Birnen kann von Vorteil sein. (Zuckererhöhung, bessere Klärung, Säureminderung, Gerbstofferhöhung, Geschmacksabrundung).

Fässer

Das Holzfass ist immer noch eines der besten Lagergebinde für Most. Es ist jedoch nur in ausreichend feuchten Kellern sinnvoll damit zu lagern. Das Problem ist nicht das gefüllte Fass, sondern die einwandfreie Lagerung des leeren Fäss'le. Schimmelbildung ist unbedingt zu vermeiden.

Möglichkeiten der Fasskonservierung

Hefe und Trub im leergetrunkenen Fass belassen. Den Hohlraum mit Schwefelschnitten (1/2 nichttropfende Schwefelschnitte auf 100 Liter Fassraum) einbrennen. Alle 2 Monate wiederholen.
Vor Wiederbefüllung muss das Fass gründlich gebürstet und ausgespritzt werden. Evtl. sogar 1 bis 2 Wochen voll legen mit Wasser, damit die gebildete Schwefelsäure aus dem Fassholz wieder entzogen wird.
Eine zweite Möglichkeit ist die Nasslagerung. Hier wird das Fass mit Wasser gefüllt und mit 50 Gramm reiner schwefliger Säure auf 100 Liter versetzt. Die Form ist Kaliumpyrosulfit. Davon braucht man 100 Gramm/100 Liter.
Zusätzlich sind 40 Gramm Zitronensäure/100 Liter einzumischen. Das Fass ist dann spundvoll gut über 1 Jahr konserviert. Vor Wiederbefüllung ist es 2-3 Mal auszuspritzen.

Kunststoffbehälter

Verwendete Materialien sind:

GFK = Polyesterharz mit Glasfaser verstärkt. Es ist die wertvollste Kunststoffart und auch für Traubenwein geeignet.

PVC = Polyvinylchlorid*

PE = Polyäthylen*

*Diese beiden Kunststoffe sind durch den höheren Sauerstoffdurchgang nicht ganz so günstig. Für Maische oder kurzfristige Mostbelegung jedoch geeignet.
Kunststoffbehälter brauchen nicht eingebrannt zu werden. Wenn sie leer sind, werden sie gewaschen, gebürstet und offen aufbewahrt.

Verarbeitung der Rohware

- Waschen
- Sortieren
- Mahlen
- Pressen

} Arbeitsschritte aufeinanderfolgend; in kurzer Reihenfolge bzw. an einem Tag

Den von der Presse ablaufenden Most auf Öchsle untersuchen.
50 Grad Öchsle sollte er mind. haben.
Der Säuregrad sollte über 6 Promille, maximal jedoch bei 9 Promille liegen.
Bei zu geringer Säure darf bis zu 3 Gramm pro Liter Milchsäure zugesetzt werden.
Über 9 Promille Säure kann mit 10 Prozent Zuckerwasser (1,5 Liter Wasser mit 550 Gramm Zucker) eine Nassverbesserung sinnvoll sein. In diesem Fall wird das Mostgewicht um ca. 10 Grad Öchsle angehoben. Der Gesundheitszustand und die damit verbundene Lebenserwartung eines Mostes ist überwiegend auf den Säuregrad (pH-Wert) abgestellt.

Gärung

Grundsätzlich sollte man heute den Vorteil von Reinzuchthefen nützen.
(Diese Hefen sind der bedeutendste Fortschritt in der Kellerwirtschaft der vergangenen 30 Jahre.)
Man bekommt sie beim Küfer oder im Kellereibedarf. Vor Anwendung der in flüssiger oder gefriergetrockneten Form vorliegenden Hefen ist eine Vermehrung erforderlich (Aufweckphase). Für 100 Liter Saft sollte man ca. 5 Liter Gäransatz bereitstellen. Am besten nimmt man eine Flasche Apfelsaft, halbiert mit Wasser und gibt die Reinhefe zu.

Am nächsten Tag kann dieser Gäransatz auf 5 Liter Presssaft gegeben werden. Bei ca. 20-25 Grad Celsius gärt er nach einem Tag kräftig und man kann ihn dem Fass zugeben.
Außer der Sicherheit, dass die Gärung innerhalb einer Woche ganz durchläuft, hat man die Gewähr, dass der Zucker optimal in Alkohol umgebaut wird. Der Alkoholgehalt ist der zweite wichtige Bestandteil für eine gute Haltbarkeit.
Da bei der Gärung das Produkt sich durch die entstehende Wärme und die CO_2-Bildung ausdehnt, sollte etwa 10% Gär- oder Steigraum im Fass belassen werden. Nach Ende der Gärung ist alsbald aufzufüllen.
Ein normaler Most enthält je nach Ausgangsmostgewicht 5-7 Volumenprozent Alkohol.

Lagerung

Bereits nach dem Füllen des Fasses ist ein Gärspund aufzusetzen. Als Sperrflüssigkeit kann Wasser oder Alkohol dienen. Spundvolles Lagern ist ganz wichtig und stellt den 3. wichtigen Punkt in der Erfolgsaussicht dar. Deshalb lieber mehrere kleine Fässer betreiben als ein großes. Sauerstoff ist der Feind von Most.
(Nur durch ihn kann ein Essigstich entstehen)
Wenn die alkoholische Gärung ganz beendet ist, ist die Schwefelung durchzuführen.

Für 100 Liter Most sind 10 Gramm Kaliumpyrosulfit vorzusehen und in aufgelöstem Zustand zuzugeben. (Leicht umrühren)

Abstich ja oder nein?

Dies ist wieder abhängig von vielen Faktoren. Ich meine es geht auch ohne Abstich, da diese Maßnahme nicht nur Vorteile hat.
Man braucht nach dem Abstich nochmals eine Schwefelung wegen der Sauerstoffaufnahme. Soll ein Most jedoch 2 Jahre halten, tendiere ich zum Abstich.
Wenn Sie nun alle 4 Wochen die Sperrflüssigkeit im Gärspund erneuern und dazwischen nicht zu häufig mit dem Krügle laufen, erübrigt sich die Position „Most und Genuss", denn Most kann nicht nur bestens den Durst löschen, er kann sogar au gsond sei.

Verfasser:
Hermann Hans Beck
Dipl.-Ing. für Getränketechnik