

Das
1. Leutenbacher Mostseminar

am 31. August 2013

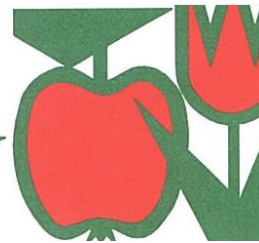
mit dem

„Mostprofessor“ Manfred Walz

aus Sindelfingen Darmsheim

ist eine gemeinsame Veranstaltung
der drei Obst- & Gartenbauvereine
der Gesamtgemeinde Leutenbach

*Obst- und Gartenbauverein
Leutenbach e.V.*



*Obst- und Gartenbauverein
Nellmersbach e.V.*



seit 1926

**Obst- und
Gartenbauverein
Weiler zum Stein e.V.**



Die drei Obst- & Gartenbauvereine aus

Leutenbach, Nellmersbach und Weiler zum Stein

bedanken sich bei **Herrn Manfred Walz** für die Bereitschaft dieses Mostseminar als Referent abzuhalten.

Ebenso bedanken wir uns bei Herrn Manfred Walz dafür, dass er uns seinen Leitfaden für die Mostherstellung zur Verfügung gestellt hat.

Dies ermöglicht es uns Ihnen diesen kostenlos zur Verfügung stellen zu können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Mostherstellung und beim Genießen von selber hergestellten, eigenen Most.

Most – ein gutes und durstlöschendes Getränk

Mosttrinker sind Naturschützer

Leitfaden für Mostherstellung

- **Wie gelingt mir ein guter Most?**

- **Nachbehandlung vom Most
Gärung ist zu Ende**

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

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. Reinzuchthefe 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 weitestgehend 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 Trübstoffe / Trübung den 2. Abstich vorbereiten (evtl. vorher schönen / klären)
18. zweiten Abstich vornehmen, Vorgehensweise wie beim ersten Abstich

► *ein durstlöschendes Getränk von guter Qualität ist gewährleistet*

Zucker / Oechslemessung

Einfache Umrechnung mit gerundeten Werten vornehmen

Beispiel: 55° Oechsle / 8 = 6,87 % Vol. Alkohol

zu wenig: - um 1,0 Grad Oechsle pro 100 Liter zu erhöhen, müssen 250 Gramm Zucker in heißem Wasser aufgelöst und nach Abkühlung auf die Safttemperatur in das Fass eingerührt werden

Säuremessung durchführen

Säuremessung sollte unbedingt durchgeführt werden

Zielwert : - harmonischer Säuregehalt sollte bei 6-8g/l liegen

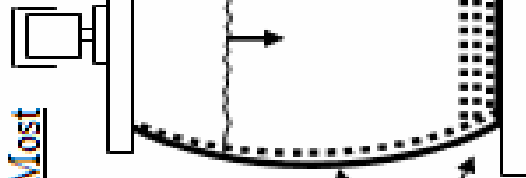
zu wenig : - um 1g Säure / 100 Liter Most zu erhöhen sind 125 g Milchsäure in 1 l Most aufgelöst in das Fass einzurühren

Wie kann abgelassen werden ?

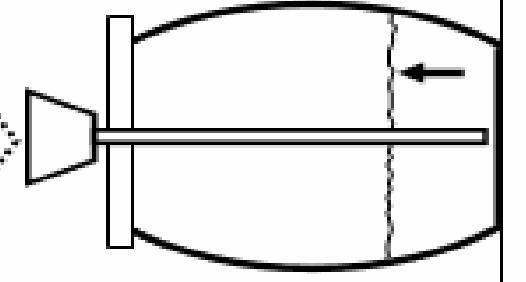
Variante A

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

Fass mit
vergorenem Most



Schörmungstrub
Hefegeläger



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)



Wie kann abgelassen werden ?

Variante B

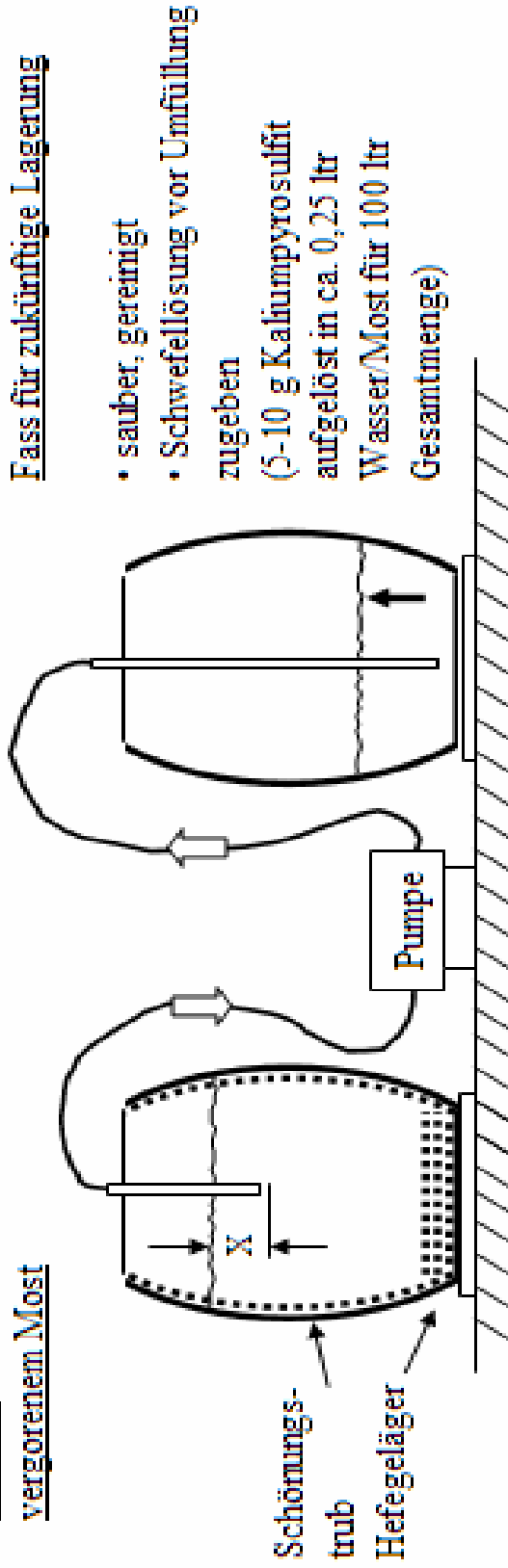
Gerätschaften : 1 Impellerpumpe

(Handbohrmaschine mit Pumpenvorsatz geht auch)

1 Saugschlauch, 1 Druckschlauch

Fass mit

vergorenem Most



X = Eintauchtiefe ca. 2 cm ,
wird manuell nachgeführt

Warum und wie schwefele ich richtig?

Aufgabe des Schwefelns

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

Folgen von zu vielen Schwefelschnitten

- In der Praxis wird meist zu viel oder zu wenig eingesetzt

Die Folgen davon sind:

- ➔ Böckser im Fass
- ➔ farblos, übel riechendes und giftiges Gas (Schwefelwasserstoff)

Entstehung von schwefelhaltigen Substanzen in Verbindung mit Eiweißkörpern

Alternative Schwefelung

Womit ?

Es kommt **nur** Kaliumpyrosulfit (KP) in Frage

Einsatz ?

Zur Presssaft-, Maische- und Mostschwefelung

Packungen ?

Ab 10 g Päckchen bis 1 kg Paket

Wirkung ?

Enthält nur die Hälfte der wirksamen Substanz gegenüber Schwefelschnitten

Anwendung ?

Kurz vor dem Befüllen des Fasses bzw. während des Befüllens und gut durchmischen

Wie wendet man Kaliumpyrosulfit (KP) richtig an?

Entsprechende Menge von KP in einer kleiner Menge Wasser oder Saft gut auflösen und ins Fass geben

- **vor Gärbeginn**

0 bis 5 Gramm KP / 100 Liter Most

- **beim Abziehen von der Hefe**

10 Gramm KP / 100 Liter Most

- **eventuell beim 2. Abstich**

10 Gramm KP / 100 Liter 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 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