



Mosten – Saftbehandlung und Ausbau eines schmackhaften Apfelmestes

13.3.2025 Hauptversammlung 2025 – Martin Petermann, Martin Riedel



Ernte

Motivation



Mosten

Motivation...

- Most nach der alten Weise „ ins Fass und hoffen“ schmeckt uns nicht!
- Das heimische Obst einer sinnvollen Verwertung zuführen – außerhalb vom Tafelobst.
- Aus den wohlschmeckenden Früchten muss sich doch ein wohlschmeckendes Getränk herstellen lassen, welches nicht erst nach einer umfangreichen „Gewöhnung“ schmeckt.



Spezielle Herausforderungen beim Most (aus Äpfel, Birnen)

- Most ist ein Fruchtwein, der weniger Alkohol hat als „Traubenwein“ – er ist für Fehler anfälliger, was eine sorgfältigere Behandlung notwendig macht.
- Lagerung außerhalb einer hermetisch abgeschlossenen Flasche (Fass) ist ungünstig für das Getränk – Sauerstoffkontakt, Oxidation.
- „Schmutzfracht“ im Most (faulige Stellen, Schädlinge) ist deutlich höher als im Traubenmost, allein aufgrund der Größe der Früchte.

Ablauf des Saftausbaus

- Reifes, gesundes Obst
- waschen
- pressen
- Presssaft 24 Std. absetzen lassen (1. Klärung)
- 1. Abziehen (mit Schlauch ggf. Pumpe)
- Pektinase Zugabe – 1 Nacht warten (2. Klärung)
- 2. Abziehen
- Säurebestimmung – ggf. korrigieren
- Zuckerbestimmung – ggf. korrigieren
- pH-Wert Bestimmung – ggf. korrigieren
- Reinzuchthefer – mit lauwarmem Wasser angesetzte Trockenhefe – Gärspund mit Sperrflüssigkeit
- Gärung 4-6 Wochen – nach Gärung max. 2-3 Wochen Schutz des Mostes durch CO₂-Schicht
- 3. Abziehen – von der Hefe
- Kieselzol – Gelatine- Schönung:
 1. Kieselzol zugeben 2 Std. warten
 2. aufgelöste Gelatine zugeben – 1 -2 Wochen warten
- 4. Abziehen
- Abfüllen des fertigen Mostes in ein luftdichtes Gefäß (Schwimmdeckelfass, Druckmostfass, Bag in Box, Flaschen,)



Behandlung

- Zuckergehalt
 - Aufzuckern – Mindestzuckergehalt 55°Oe sonst entsteht zu wenig Alkohol → Haltbarkeit.
 - Dosierung: je 100l Most 260g Zucker für +1°Oe
- Säuregehalt
 - Aufsäuerung (Zitronensäure)– Mindestsäuregehalt 6-8g Säure/l – zu gering Probleme mit der Haltbarkeit und Geschmack (Frische fehlt)
 - Dosierung: je 100l Most, 100g Zitronensäure Erhöhung um 1g/l
 - Dosierung: je 100l Most, 125g Mostmilchsäure Erhöhung um 1g/l
 - zu viel Säure
 - → Zeit - Säure baut sich auch unter Sauerstoffabschluss ab.
 - Zumischung von Saft säurearmen Obstes, säurearmen Mostes oder Wasser
- Schwefelung (pH- Wert) des Presssaftes
 - pH 3,0-3,3 Zugabe von 5g $K_2S_2O_5$ je 100l Saft
 - pH 3,3-3,6 Zugabe von 10g $K_2S_2O_5$ je 100l Saft
 - pH 3,6-3,8 Zugabe von 15g $K_2S_2O_5$ je 100l Saft
 - Zu hohe pH-Werte (>3,8) - Schadstoffanteil zu hoch, sehr kritisch, Schwefelung allein nicht ausreichend



Behandlung - Protokoll

- Filtrierung
 - Schwebstoffanteil (Feststoffanteil) reduzieren um möglichst viele Krankheitskeime zu entfernen
 - Gesundes Verhältnis zwischen haltbarem Getränk (max. Filtrierung) und einem Getränk welches noch einen eigenen unverwechselbaren Charakter hat.

Mostwein Ansatzprotokoll



Datum: _____

Obst:

Apfelsorten	kg	kg	kg	kg
	kg	kg	kg	kg
	kg	kg	kg	kg
Birnsorten	kg	kg	kg	kg
	kg	kg	kg	kg

Reifegrad, Besonderheit des Obstes, Baum, Erntewiese, Nachreifung, Erntewetter:

Pressen: Mosterei: _____ Datum: _____ Saftmenge: _____

Saft: Öchslewerte: _____ pH-Wert: _____ Gesamtsäure: _____

Saftbehandlung:

	Maßnahme	Zusatzstoffe	Menge
1.	1. Abzug Trub absetzen	- 24 Std später	
2.	Schwefelung (opt.)	K ₂ S ₂ O ₅	
3.	Schönung	Pektinase	
4.	Schönung (opt)	Bentonit	
5.	2. Abzug - Entschleimung	Ja / Nein	
6.	Aufsäuerung	Mostmilchsäure	
7.	Aufbesserung	Zucker	
8.			

Gärung: Hefe-Typ: _____ angesetzt mit: _____ Anstelltemperatur: _____ °C

Keller: _____ Kellertemperatur: _____ °C

Fass Nr. _____	Füllmenge: _____	Liter
Fass Nr. _____	Füllmenge: _____	Liter
Fass Nr. _____	Füllmenge: _____	Liter
Fass Nr. _____	Füllmenge: _____	Liter

Gärverlauf:

1. Tag _____
2. Tag _____
3. Tag _____
4. Tag _____

Wochenverlauf:

1. Woche _____
2. Woche _____
3. Woche _____
4. Woche _____

Nach der Gärung:

	Maßnahme	ZeitZusatzstoffe	Menge
1.	3. Abzug von der Hefe	Gärende	
2.	Schwefelung (opt.)	K ₂ S ₂ O ₅	
3.	Schönung	Gelatine/Kieselöl	
4.	4. Abzug n Schönung		

Lagerung: Schwimmdeckelfass: Druckfass: Anderes: _____

Keller: _____ Kellertemperatur: _____ °C

Mostbewertung

- Aussehen: Klar bis glanzhell, grüngelb bis goldgelb
- Geruch: reiner, duftiger, milder Obstgeruch von erkennbarer Art, kein stechender Säuregeruch
- Geschmack: frisch durch ausreichende Säure, spritzig von der Kohlensäure her, harmonisch im Verhältnis von Alkohol und Säure , weinähnlich süffig
- Beschaffenheit: Säure 6 – 8 g/l, Alkohol 5 – 7 Vol-%

Empfehlenswert:

Sterilisation und Lagerung einer kleinen Menge des Presssaftes als Süßreserve. Ist der Most komplett vergoren tritt der Säuregehalt ungehindert hervor → frischer Geschmack – aber:

Nach Wunsch hat man dann die Möglichkeit ein lieblicheres Getränk anzubieten.

Vielen Dank fürs zuhören

Weitere Informationen: Schwäbisches Streuobstparadies