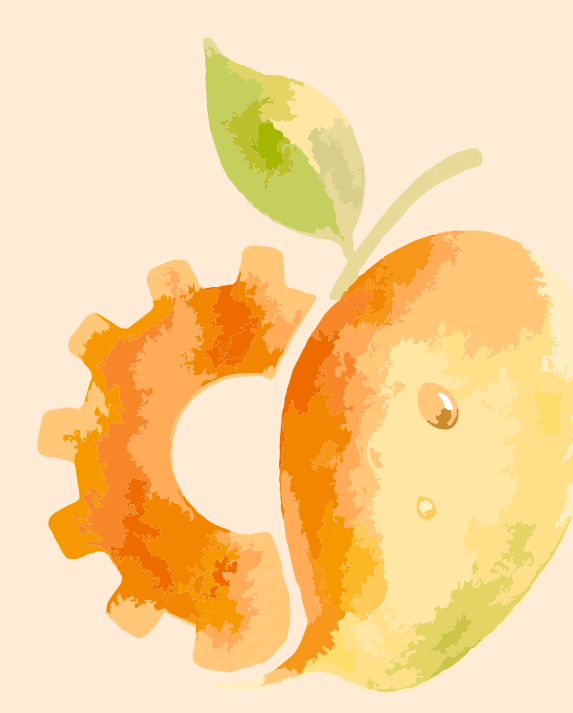
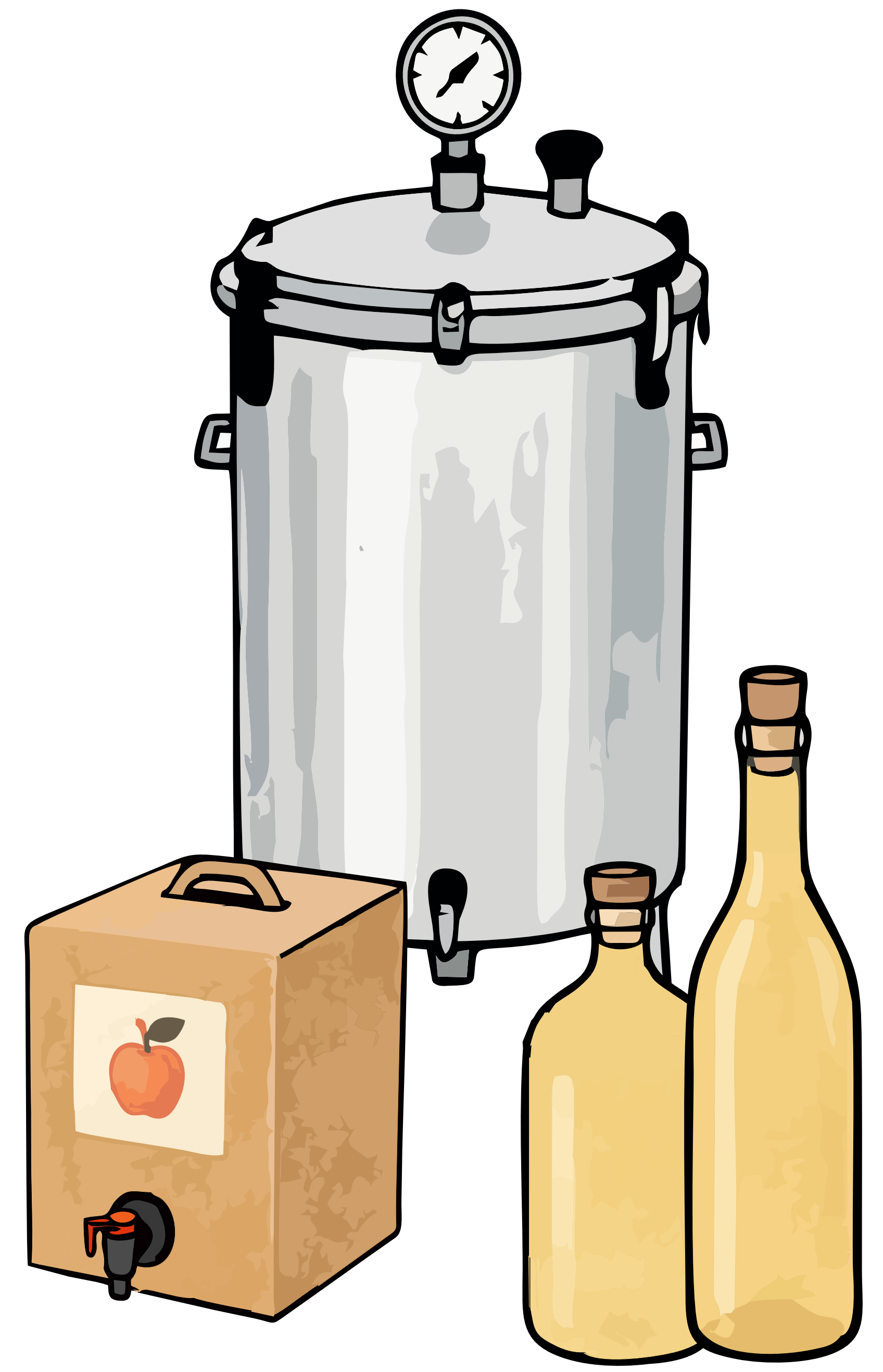
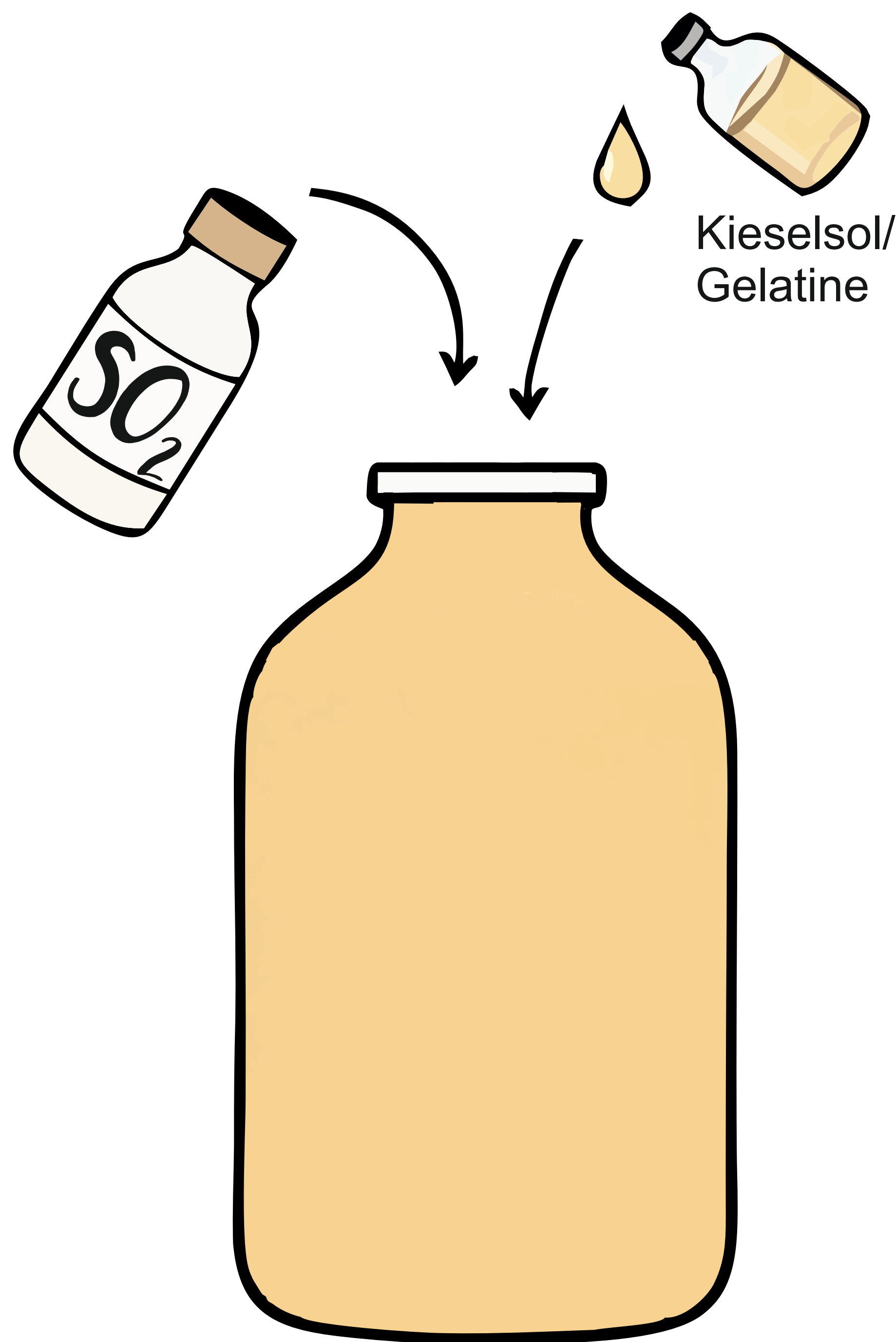




MOST MACHEN
MIT QUALITÄT!

4 Der Abschluss



Nachgären lassen

- ✓ Most in sauberen Behälter füllen
- ✓ Behälter randvoll („spundvoll“) umfüllen
- ✓ mit Gärspund und schwefeliger Säure verschließen
- ✓ innerhalb von ca. 3-4 Wochen reifen Aromen, verbliebener Feinzucker vergärt, biologischer Säureabbau erfolgt und übrige Trubstoffe setzen sich ab

Gärung abschließen

- ✓ Most erneut von Hefe und Trub trennen (2. Abstich)
- ✓ zur besseren Haltbarkeit schwefeln (eventuell Gehalt an freier schwefeliger Säure im Labor messen lassen)
- ✓ optional: bessere Klärung z.B. mit Kieselsool/Gelatine („Schönung“)
- ✓ Sauerstoffkontakt minimieren
- ✓ bei Bedarf in großem, randvoll gefülltem Fass kühl und gut verschlossen zwischenslagern

Lagern

- ✓ in Kleingebinde füllen, um Sauerstoffkontakt während des Verzehrs zu minimieren
- ✓ in kleineren Fässern
- ✓ in Flaschen
- ✓ in Bag-in-Box
- ✓ im Druckfass (mit CO₂)
- ✓ kühl lagern
- ✓ bei maximal 15 °C