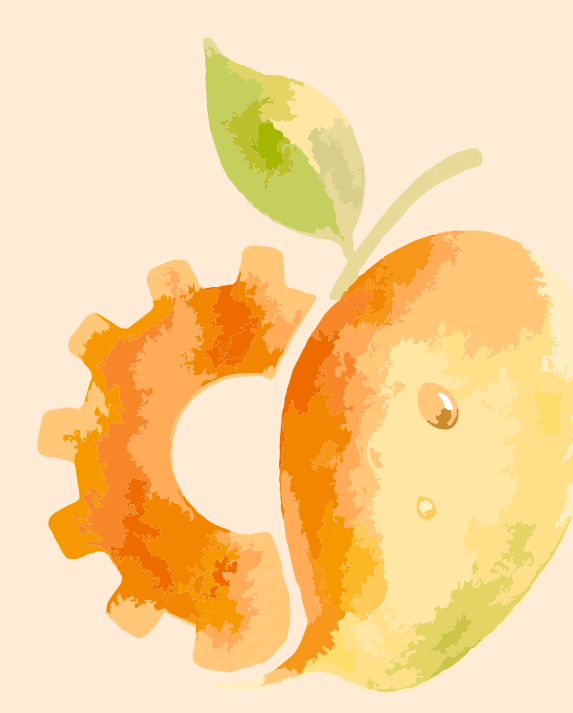
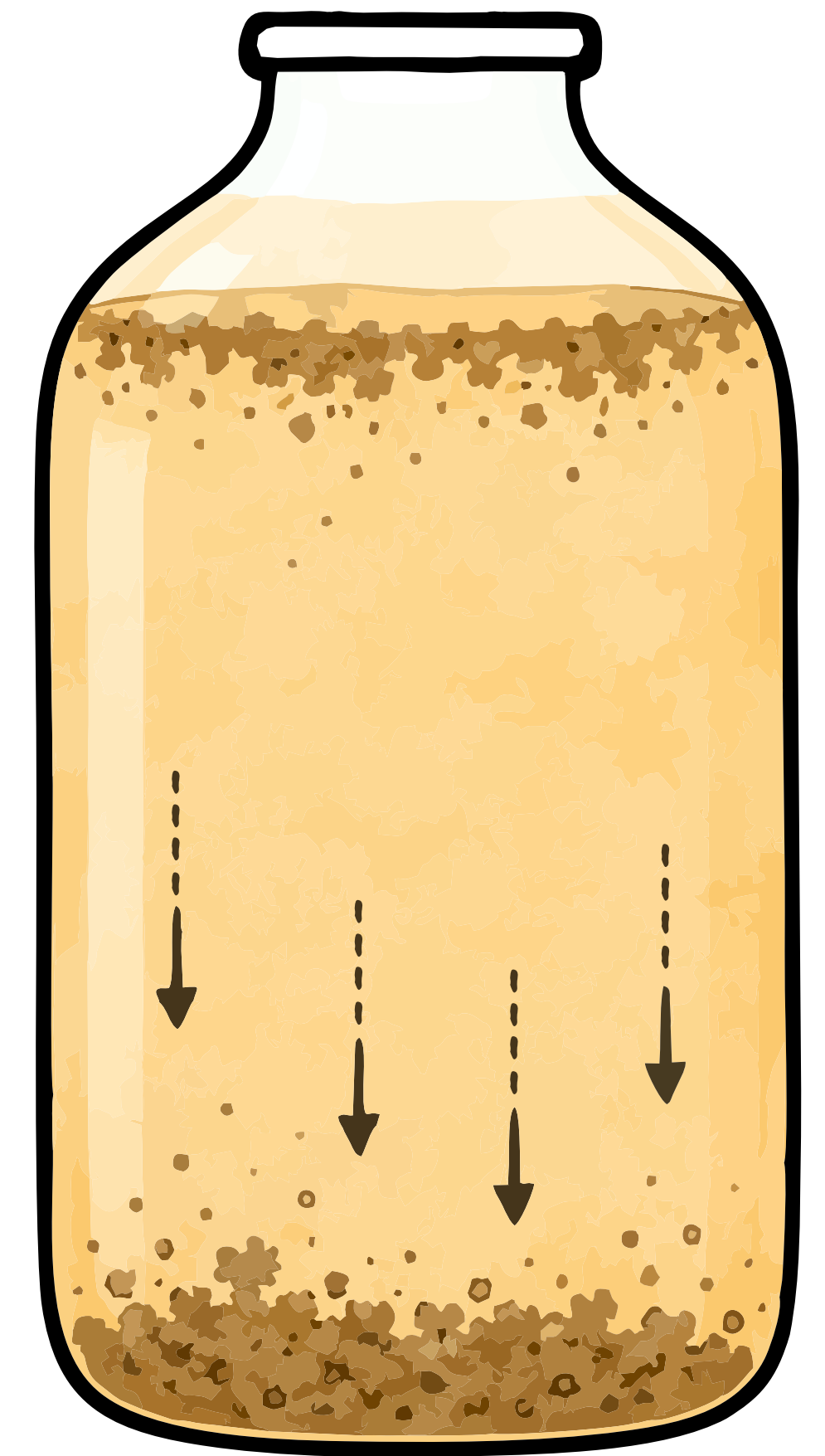
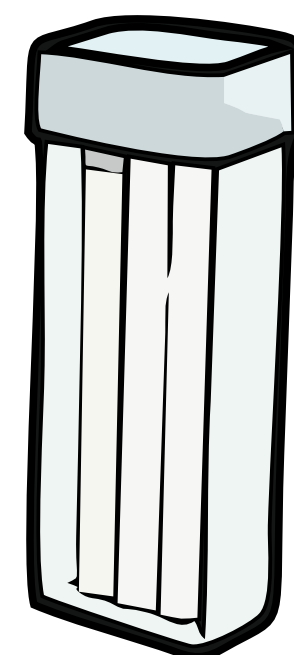
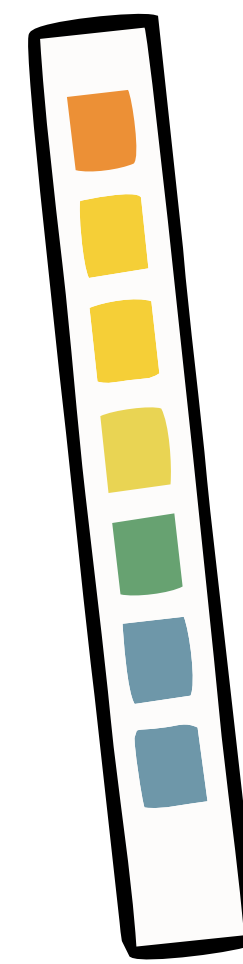
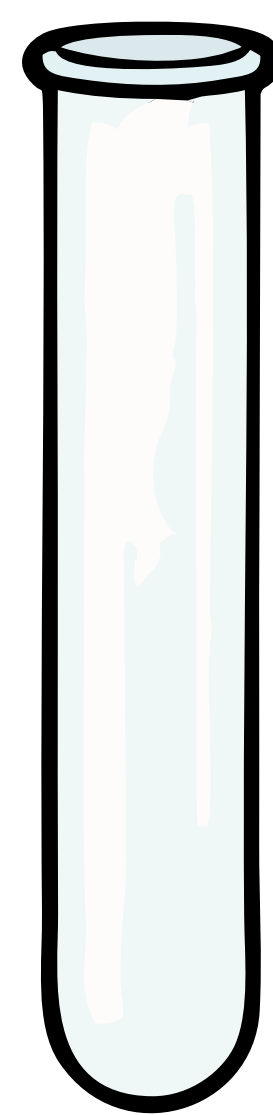
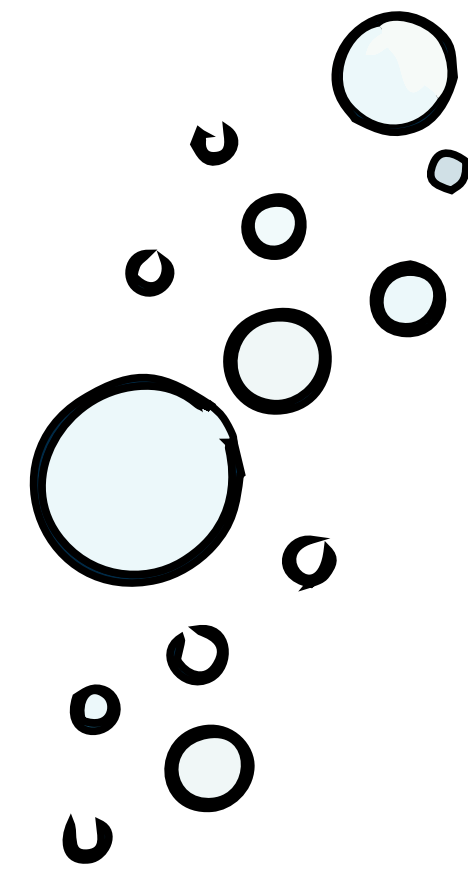




MOST MACHEN
MIT QUALITÄT!

2. Der Saft



Vom Obst zum Saft

- ✓ Obst mahlen: in einer Obstmühle zu Maische zerkleinern
- ✓ Maische langsam pressen
- ✓ in vorläufige Behälter füllen

i Keine eigene Saftpresse?

In der **Lohnmosterei** mahlen & pressen lassen!

Analyse und Behandlung

- ✓ Gesamtsäuregehalt im Labor oder daheim durch Blaulauge-Titration kontrollieren
- ✓ pH-Wert mit Teststreifen bestimmen
- ✓ ggf. mit Milch- oder Zitronensäure auf 6-8 g/l Gesamtsäure und pH 2-3 einstellen
- ✓ bei Bedarf mit Kaliumpyrosulfit gegen schädliche Mikroorganismen schwefeln

Klären

- ✓ Saft 24 Stunden stehen lassen, damit sich Trub absetzt
- ✓ Klärung mit Bentonit oder anderen Hilfsstoffen unterstützen
- ✓ geklärten Saft vom abgesetzten Trub trennen und in Gärbehälter füllen