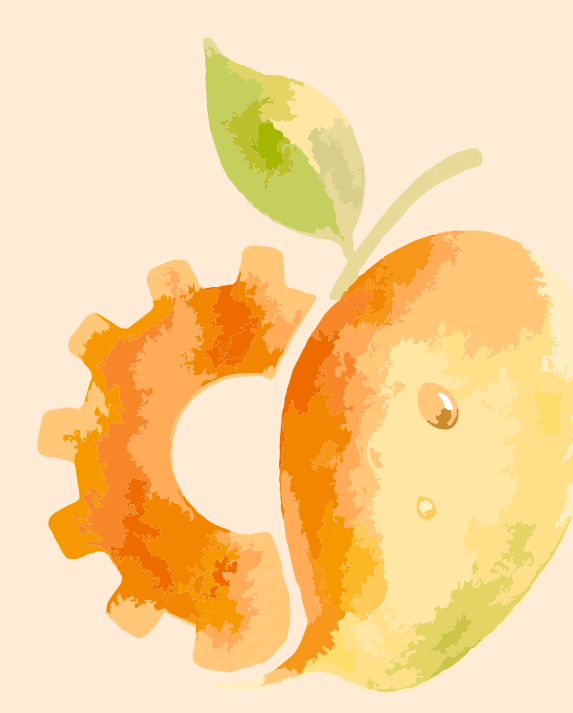
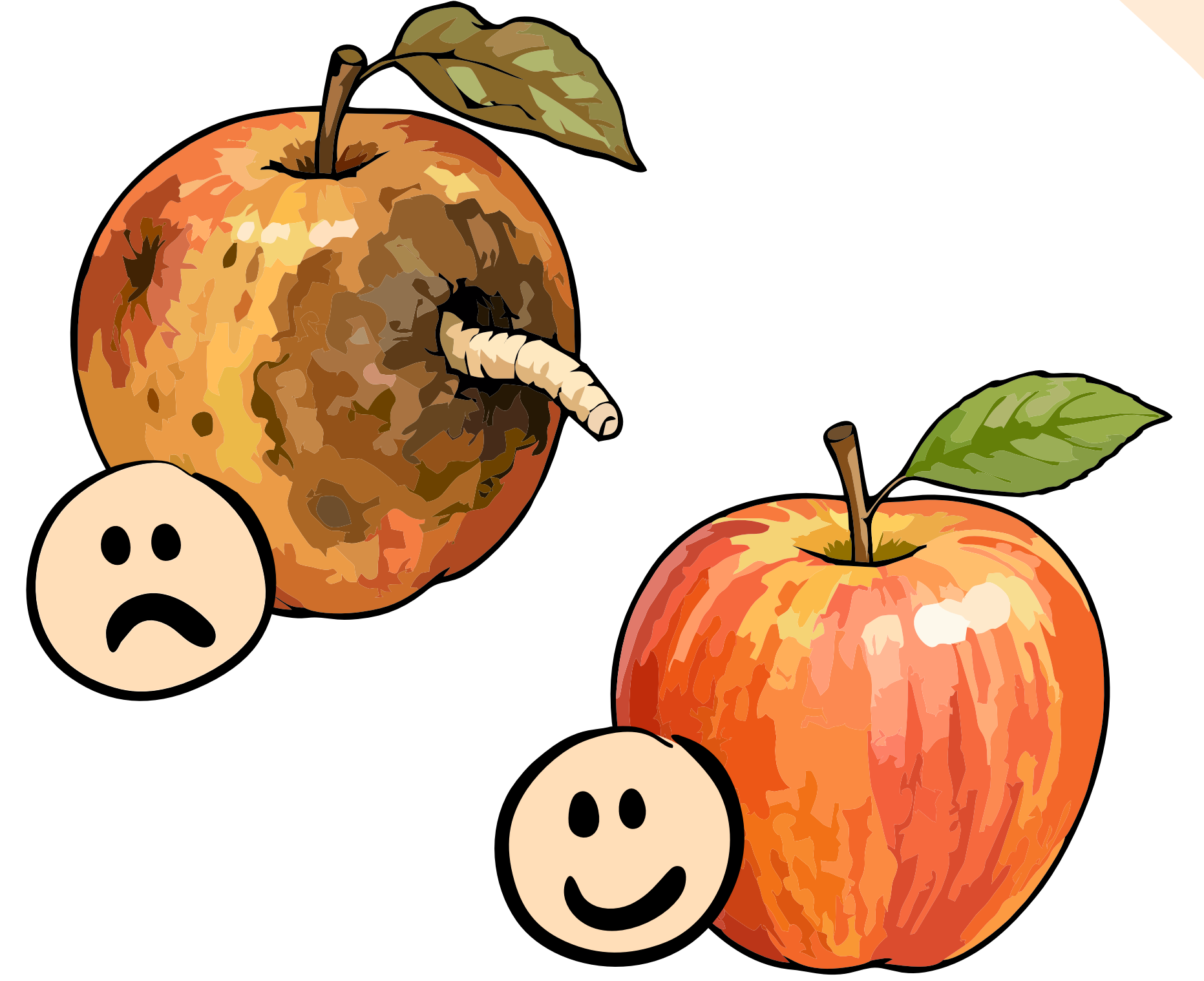
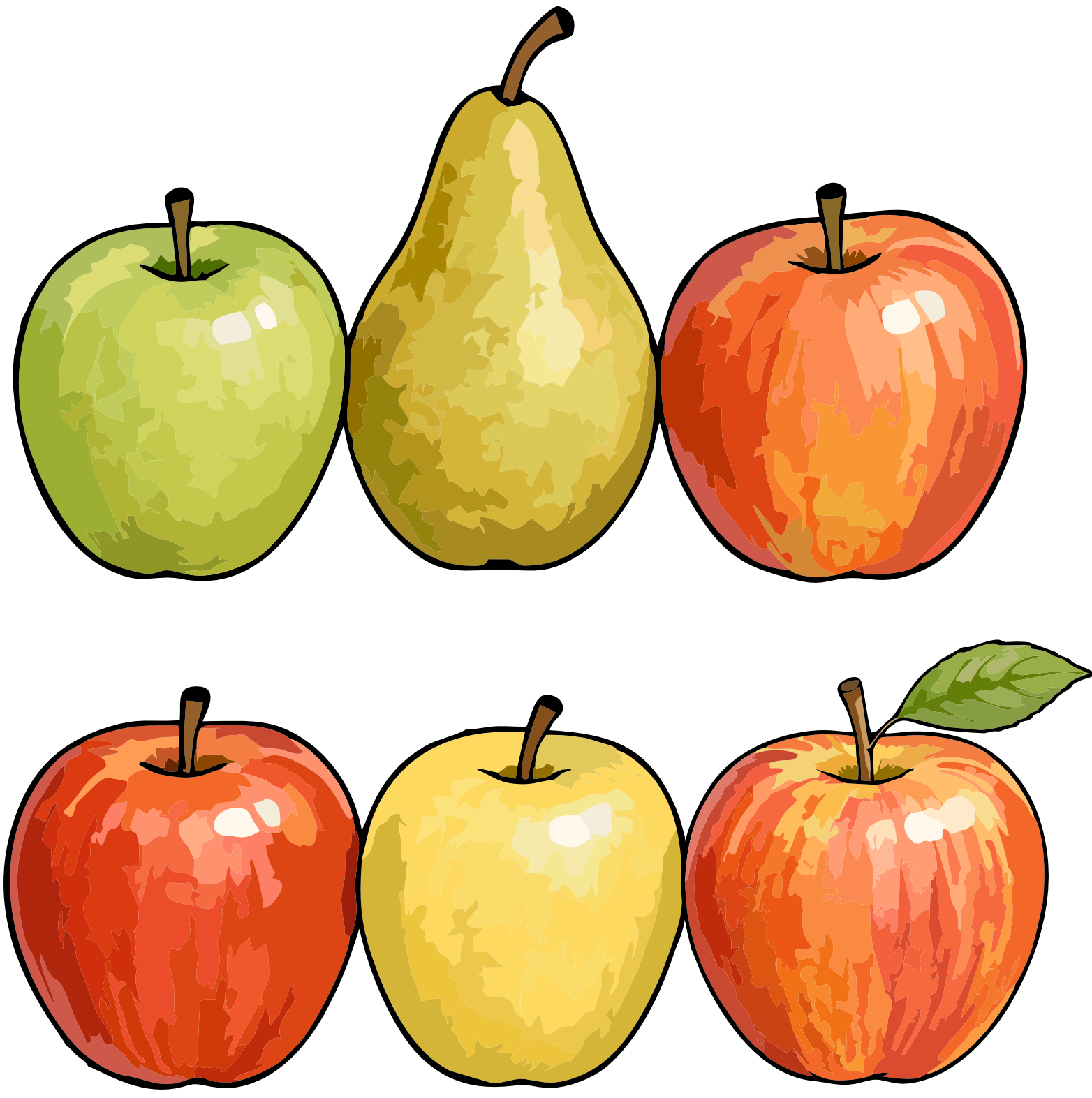




MOST MACHEN
MIT QUALITÄT!

1 Das Obst



Sorten auswählen

- ✓ zucker- und säurereiche Apfelsorten verwenden
- ✓ Sorten kombinieren, die sich gut ergänzen
- ✓ für einen ausgewogeneren Geschmack ggf. Birnen, Quitten, Speierling ... zusetzen

Obst ernten

- ✓ gesundes und reifes Obst auswählen
- ✓ Reifetest mit Jod
- ✓ Zuckergehalt mit dem Refraktometer messen, mindestens 50 °Oechsle

Obst vorbereiten

- ✓ gründlich waschen
- ✓ beschädigtes Obst aussortieren



Die Apfelsorte „**Boskoop**“ (Schöner aus Boskoop) ist ein klassischer Winterapfel. Durch seinen hohen Zucker- und Säuregehalt eignet er sich besonders gut für die Mostherstellung und sorgt für einen aromatischen, angenehm säuerlichen Most.