

## Der Weg zum Spitzenprodukt

Most und Saft gewinnen immer mehr an Popularität. Dazu trägt einerseits das Bewusstsein für regionale Produkte bei, andererseits lassen aber auch immer wieder tolle Qualitäten aufhorchen, die Kunden begeistern.

Diese kleine Anleitung führt in kurzen Schritten durch das Kellerjahr und zeigt, wie Top-Produkte gekeltert werden. Gleichzeitig ist das ein Einblick in die Wissenswelt der Moste und Säfte...Die Farben dienen der Orientierung: grün steht für Produktionsschritte bei Most und orange steht für jene bei Saft.

### I. Obst SORTIEREN

„vo nix - kummt nix“; das gilt auch in der Obstverarbeitung. Nur bestes, gesundes Obst kann beste Produkte hervorbringen!

### II. Obst WASCHEN

Im Haushalt wird's gleich gemacht: alles was gegessen oder getrunken wird, muss vorher gründlich gereinigt werden! Das verbessert den Geschmack und minimiert Mikroorganismen, die Fehltöne im Produkt verursachen.

### III. Obst ZERKLEINERN

Der Zerkleinerungsgrad trägt entscheidend zur Ausbeute bei. Wichtig ist, das Obst nicht zu musen, da sonst die Saftwege verkleben.

### IV. Obst PRESSEN

Der Pressvorgang richtet sich nach dem Reifegrad der Früchte. Manchmal muss das Obst behutsamer gepresst werden, ein anderes Mal kann der Pressdruck auch etwas rascher erhöht werden. Mit der Zeit kommt die Erfahrung und der Kellerwirt weiß, wie er seinem Most den gewünschten Geschmack verleiht.

### V. Presssaft SCHWEFELN

So wie eine Sonnencreme unsere Haut schützt, schützt Schwefel den Most - nämlich vor Luft (Oxidation) und unerwünschten Mikroorganismen (z.B. Essig-Bakterien). Bei Wein ist die Verwendung von Schwefel Selbstverständlichkeit. Das sollte auch beim Most so sein - schließlich ist unser Most ja ein Obstwein!

### VI. Presssaft KLÄREN

Der Presssaft enthält noch unerwünschte Stoffe wie Erde, Kernteilchen, Schalenteile, etc. Mittels Absetzen muss dieser „Trub“ vor der Gärung abgetrennt werden. Das Ergebnis ist ein sauberes, reintöniges Produkt.

### VII. HEFE begeben

Von der Vielzahl an Hefearten sind im Presssaft leider auch solche mit negativen Eigenschaften vertreten. Um keine Fehltöne zu verursachen besser auf Nummer sicher gehen, die Wildhefen ausschalten, und den Most dem Professionisten unter den Hefen überlassen - der Reinzuchthefer.

### VIII. Gärung STEuern

Je schneller der Most zu gären beginnt, desto besser. Denn das Gärgas (allen voran CO<sub>2</sub>), das von der Hefe als Nebenprodukt gebildet wird, schützt vor Oxidation. Darum soll die Gärung möglichst rasch eingeleitet und zügig zu Ende gebracht werden.

### IX. Most ABZIEHEN

Nach der Gärung sterben die Hefen ab und sinken zu Boden. Dort fangen sie an, sich zu zersetzen. Das Geläger verfault regelrecht und es kommt zu Fehltönen. Deshalb muss nach der Gärung der Most vom Geläger abgezogen werden.

### X. Most ABSCHWEFELN

Während der Gärung entstehen Gär-Nebenprodukte, die teilweise den Schwefel binden. Daher ist es nötig, den Most nach Gärende wieder zu schwefeln, damit er weiterhin geschützt ist.

### XI. Most LAGERN

Luft ist für Most tödlich. Deshalb während der Lagerung darauf achten, dass der Tank spundvoll, der SO<sub>2</sub>-Gehalt ausreichend hoch, und die Temperatur kühl ist. Um die Reintönigkeit zu bewahren, sollte der Most grob filtriert werden.

### XII. Most/Saft FÜLLEN

Nachgärungen in der Flasche sind eine unliebsame Erscheinung - und sogar gefährlich, wenn Flaschen zerbersten. Sterilisierte Geräte, Flaschen und Verschlüsse, sowie ein keimfreies Produkt garantieren, dass der Genussfaktor auch in der Flasche bewahrt bleibt.

Kooperationspartner:  
GENUSS REGION „Linz Land Apfel-Birnensaft“  
[www.hofsaft.at](http://www.hofsaft.at)

Quelle:  
Landwirtschaftskammer Oberösterreich,  
Abteilung Direktvermarktung -  
Birgit Puntigam

Informationen bei:  
Hermann Metz, Obmann der Interessensgemeinschaft der  
Hofsaftproduzenten, Einsiedl 4, 4470 Enns