

BETRIEBS- UND SICHERHEITSANLEITUNG FÜR KRONENBERG FRUCHTSAFTDRUCKTANK

FRUCHTSAFT HALTBAR MACHEN DURCH REDUZIERTER EIGENGÄRUNG

→ OHNE ZUSÄTZE VON HILFSMITTEL

→ OHNE ERHITZEN DES SAFTES

FÜR EIN KÖSTLICH SCHMECKENDES, LEICHT PRICKELNDES GETRÄNK MIT GERINGEM ALKOHOLGEHALT

Vor dem Einfüllen

➤ **Reinigung des Drucktanks:**

- 1) Rühren Sie 150 g Fassreiniger in 15 l Wasser ein
- 2) Geben Sie diese Reinigungslösung ins Fass und lassen Sie diese während gelegentlichem, kräftigem Schwenken des Fasses ca. 30 min einwirken
(Das Ausbürsten von grösseren und schimmelbefallenen Fässern ist unerlässlich)
- 3) Lassen Sie die Lösung anschliessend aus dem Fass ausfliessen, um es danach nochmals auszuspülen

➤ **Vorbereitung des Fruchtsafts:**

HINWEIS: Verwenden Sie ausschliesslich reife, gewaschene Früchte

- 1) Lassen Sie den Fruchtsaft nach dem Pressen einen Tag absetzen
- 2) Um einen kleineren Alkoholgehalt zu erreichen, können Sie den Saft klären

Vorgehensweise zum Klären des Fruchtsaftes:

- Geben Sie dem Fruchtsaft ein pektinspaltendes Enzym z.B. Pektizym oder **Ultrazym** bei (Dosierung: 1-2 g pro 100 l Fruchtsaft) und rühren Sie danach kräftig um
- Rühren Sie pro 100 l Fruchtsaft 10-15 g Spezialgelatine an
(Vorgehen: 15 g Gelatine in 50 ml Wasser einrühren und 20 min stehen lassen bis die Gelatine stichfest ist, danach 0.25 l Wasser mit einer Temperatur von ca. 70°C zur Gelatine geben und umrühren bis die Gelatine flüssig ist. Diese Gelatine dann gründlich in den Saft einrühren)
- Deponieren Sie den Behälter an einem kühlen Ort und ziehen Sie den Fruchtsaft nach ca. 8-12 h vom Trub ab

Befüllen des Tanks

- 1) Füllen Sie den Fruchtsaft bis zum unteren Anfang des Tankhalses in den Tank
HINWEIS 1: Durch Offenlassen des Tanks über ein bis zwei Tage bilden sich Gärkeime. Dieser Vorgang ist äusserst wichtig, um die Gärung des Saftes einzuleiten.
HINWEIS 2: Wenn Sie einen grösseren Alkoholgehalt wünschen, können Sie den Tank zwei bis drei Tage länger offen lassen
- 2) Verschiessen Sie den Tank nach der Angärung. Es ist wichtig, dass Sie dafür einen intakten Dichtungsring verwenden

Nach dem Einfüllen

Die Temperatur am Standort des Tanks sollte mindestens 12 °C sein. Nach wenigen Tagen wird der Druck im Tank durch die Gärung ansteigen und eine Höhe von 7-10 bar betragen. Wenn am Tank ein Überdruckventil und Manometer aufgebaut ist, sollte die Höhe des Drucks von 10 bar beim Gärvorgang nicht überschritten werden. Ein Ansprechen des Überdruckventils ist zu verhindern, da sich sonst der Druck im Tank erheblich senkt und dies eine erhebliche Nachgärung zur Folge hat.

Absenken des Drucks: Lassen Sie ein wenig Saft ab, damit sich der Druck um ca. 0.5 – 1 bar absenkt

Der Fruchtsaft soll nach dem Einfüllen ca. vier Wochen ruhen und ist nach insgesamt 12 Wochen geniessbar. Er ist jetzt ohne weiteres ein Jahr haltbar.

Sicherheitsbestimmungen

- ! Langsames Öffnen des Hahn verhindert ein schäumendes Austreten des Fruchtsaftes
- ! Der Fruchtsaft enthält nach der Gärung Alkohol und darf nicht von Kindern konsumiert werden
- ! Die Bedienung des Tanks durch Kinder ist untersagt, da Sie ein hohes Gefahrenpotenzial birgt
- ! Der Tank ist mit Manometer und Überdruckventil ausgerüstet – Die Verschraubung dieser oder anderer Komponenten darf nicht gelöst werden, da eine erhebliche Verletzungsgefahr besteht
- ! Das Überdruckventil ist auf einen bestimmten Druck eingestellt, der nicht verstellt werden darf
- ! Vor dem Öffnen des Tanks ist das Ablassen des Restdrucks unentbehrlich
- ! Der Tank darf nicht in horizontaler Lage transportiert werden
- ! Ein Berühren des Saftes mit Manometer und Überdruckventil ist zu verhindern
- ! Es dürfen keine druckerhöhenden Komponenten (Kompressor oder Gasflaschen) an den Tank angeschlossen werden

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und geniessen Sie Ihr eigenes Fruchtsaftgetränk.