

# Klären von Fruchtsäften

1. Dem Saft wird ein Pektinspaltendes Enzym beigemischt (z.B. Pektizyn Spezial oder **Ultrazym 100** Link: [http://www.h-kronenberg.ch/shop/product\\_info.php?info=p71\\_Ultrazym-1g.html](http://www.h-kronenberg.ch/shop/product_info.php?info=p71_Ultrazym-1g.html))
2. **Dosierung:** 1 g pro 100 Liter in Wasser oder Saft auflösen dem Saft begeben und gründlich umrühren.
  
3. Jetzt wird pro 100 Liter Saft 10 – 15 g **Spezialgelatine** zugeben  
Link: [http://www.h-kronenberg.ch/shop/product\\_info.php?info=p68\\_Spezialgelatine-30g.html](http://www.h-kronenberg.ch/shop/product_info.php?info=p68_Spezialgelatine-30g.html)  
  
(pro 10 g Gelatine 50 ml Wasser zugeben intensiv mischen 20 Minuten stehen lassen danach 2.5 Deziliter warmes Wasser 70°C zugeben gründlich mischen und in den Saft einrühren).
  
4. Negativ geladene Gerbstoffe und positiv geladenes Eiweiss (Gelatine) reagieren Elektrolytisch (ziehen sich Gegenseitig an) und sinken als grossmolekulare Teilchen mit erhöhter Dichte auf den Behälterboden.
  
5. Den Saft nach 8 – 12 Stunden vom Trub abziehen, dann je nach Wunsch:
  - Frisch trinken (wenige Tage haltbar)
  - Mit Konservierungsstoff behandeln (ca. 3 Monate haltbar)  
Link: [http://www.h-kronenberg.ch/shop/product\\_info.php?info=p47\\_Konservierungsstoff-250ml.html](http://www.h-kronenberg.ch/shop/product_info.php?info=p47_Konservierungsstoff-250ml.html)
  - In den Fruchtsaftdrucktank füllen ( 1 Jahr haltbar)
  - Pasteurisieren
  - Zu Gärssaft weiterverarbeiten