

# Anleitung zur Gärmostherstellung

## 1. Herstellung von Gärmost

Bei der Herstellung von Gärmost ist besonders darauf zu achten:

äußerst sauber arbeiten, nur reifes und einwandfreies Obst verwenden und durch Zugabe von Reinzuchtheferasch rasch eine kontrollierte Gärung einleiten.

Vor Einleitung der Gärung müssen Zucker- und Fruchtsäuregehalt im Most in einem harmonischen Verhältnis zueinander stehen. Falls das nicht so ist, kann kaum mit einem wohlschmeckenden Getränk gerechnet werden. Gerade bei Gärmost ist die Gefahr des Verderbens des Produktes als besonders hoch anzusehen. Am besten verwendet man nur spätreife Sorten mit einem hohen Fruchtsäure- und Zuckergehalt.

**Damit der Gärmost gelingt, benötigt man:**

- ein Fass aus Kunststoff oder Edelstahl
- Fassreiniger
- eine Gärglocke
- einen 250 ml Messzylinder
- eine Briefwaage, 1 g genau
- einen Zylinder zur Fruchtsäure-Bestimmung
- Blaulauge zur Fruchtsäure-Bestimmung
- eine Öchslewaage
- Reinzuchtheferasch (100 kg Apfel ergeben 60-70 l Most)
- Pectinase
- Hefenahrung
- Kaliumdisulfit (30g pro 100 l Most)
- Mostmilchsäure 80% bei säurearmen Obstsorten
- Haushaltszucker, bei zuckerarmen Obstsorten
- Obstmühle und Obstpresse, wenn selbst gepresst wird

### A. Mosten des Obstes

Das Obst ist gründlich zu waschen um es von Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Pilzen) zu befreien. Danach zerkleinert man das Obst mit einer Mühle. Zu beachten ist, dass das Obst nicht gemusst werden darf, weil es sich sonst nur äußerst schwierig abpressen lässt.

Während der Zerkleinerung gibt man **pro 100 kg Fruchtbrei 10 g Pectinase** zu, die zuvor in etwas Wasser gelöst werden. Pectinase ist ein natürliches Enzym, das durch Abbau von Pektin zu einer Verflüssigung des Fruchtbreies führt. Der Fruchtbrei lässt sich besser abpressen, die Saftausbeute wird stark erhöht. (Gesundheitlich ist dieser Stoff, der in der Natur in allen Früchten vorkommt, absolut unbedenklich.) Danach presst man den Fruchtbrei ab und führt die im folgenden Absatz beschriebenen Untersuchungen durch.

### B. Erforderlich Untersuchungen des frisch abgepressten Apfelmestes

Ein guter Gärmost kann nur entstehen, wenn das Mostgewicht (Öchslegrade) **zwischen 45 und 55 Grad Öchsle** liegt. Die gesamte Fruchtsäure sollte zwischen **8 bis 9g pro Liter** liegen.

Das Mostgewicht (Öchslegrade) sagt aus, wie viel gelöste Stoffe (Zucker, Fruchtsäuren, Geschmacksstoffe, Mineralien) sich in einem Liter Flüssigkeit befinden. Man führt eine Dichtemessung durch, in dem man Saft durch ein grobes Tuch oder Filter in den **250 ml Messzylinder** fast randvoll einfließen lässt. Danach nimmt man die trockene **Öchslewaage** am oberen Ende und lässt sie langsam in den Most gleiten. Erst wenn die Mostspindel schwimmt, kann man loslassen. Nach ca. einer Minute wird der Öchslewert am Eintauchpunkt der Spindel abgelesen. Dieser Wert ist zu notieren.

Als nächstes wird der Gehalt an Fruchtsäure im Most bestimmt. Dies geschieht mit dem **Fruchtsäurezylinder** und der **Blaulauge**. Man lässt bis zur 0-Markierung des Zylinders

filtrierten Most einlaufen. Der Flüssigkeitspegel muss genau auf der Markierung liegen. Danach lässt man bis zur Marke 3g/l Blaulauge zulaufen und verschliesst den Zylinder mit dem Daumen. Anschliessend wird der Zylinder einmal umgekippt. Bitte beachten, dass der Daumen am Zylinderrand abgestreift wird. Es darf keine Lösung verloren gehen. Dieser Vorgang wird 1g weise weiter durchgeführt, bis sich die Lösung im Zylinder anfängt sich grün zu verfärben. Ab sofort wird nur noch tropfenweise Blaulauge hinzu geführt, bis sich die Farbe der Flüssigkeit dunkelgrün bis blaugrün verfärbt. Hiermit ist der Neutralpunkt erreicht, d.h. die Untersuchungslösung ist weder sauer noch alkalisch. An der Markierung Säure g/l wird abgelesen wie viel Gramm Fruchtsäure sich in einem Liter Most befinden. Dieser Wert ist ebenfalls zu notieren.

### C. Behandlung des Mostes und Einleitung der Gärung

In wenigen Fällen zeigt der Most, die Idealwerte **45 bis 55 Grad Öchsle** und **8 bis 9 g Fruchtsäure** pro Liter Flüssigkeit.

Nehmen wir an, es sind 100 l Apfelm. Dieser Most hat 38 Öchsle und 5g Fruchtsäure pro Liter. Dann fehlen zum Idealwert von 55 Öchsle (55-38=) 17 Öchsle, Zum Idealwert von 8g/l Fruchtsäure (8-5=) fehlen 3g/l Fruchtsäure. Um 55 Grad Öchsle im Most zu erreichen müssen wir je fehlendem Öchsle 2,6g Zucker pro Liter Most zugeben. Die Gesamtmenge Zucker, die den 100l Most zugesetzt sind, berechnet sich daher wie folgt:

$$2,6 \times \text{fehlende Öchsle} \times \text{Mostmenge (l)} = \text{Bedarf an Zucker (g)}$$

$$2,6 \times 17 \times 100 = 4420 \text{ g}$$

Die fehlenden 3 g/l Fruchtsäure wird durch 80 %ige Mostmilchsäure wie folgt ausgeglichen:

$$\text{Fehlende Fruchtsäure/l} \times \text{Mostmenge (l)} = \text{Bedarf an Mostmilchsäure (g) bez. (ml)}$$

$$3 \times 100 = 300 \text{ g bez. 300 ml}$$

Da Mostmilchsäure 1,2 mal schwerer als Wasser ist und nur in Form von 80% zur Verfügung steht, brauchet man keine komplizierten Berechnungen vornehmen. Gramm und Milliliter sind in der Praxis identisch. In unserem Beispiel müssen dem gesamten Most also 4,4 kg Zucker und 0,3 l **Mostmilchsäure** 80% zugegeben werden, um optimale Voraussetzungen für einen gelungenen Gärmost zu schaffen.

Bei sehr hohen Fruchtsäurewerten empfiehlt es sich, den Most mit säurearmen Säften zu verschneiden oder bis zu 10% Wasser zuzusetzen. Die Einstellung des Mostgewichtes erfolgt nach dem Verschnitt. Als nächstes werden 10 g **Kaliumdisulfit** pro 100 l Most zugegeben. Danach erfolgt der Zusatz von Reinzuchthefer und Hefenahrung (bei nicht selbstgekeltertem Most werden 5 g Pectinase pro 100 l zugegeben) Anschliessend wird das Fass mit einer **Gärglocke** verschlossen. In die Gärglocke gibt man eine 5 %ige schwefeliger Säure.

### D. Behandlung des Gärmostes nach der Gärung

Nachdem in dem vorangegangenen Schritten alles unternommen wurde, um einen guten **Gärmost** zu bekommen, sind nach der Gärung noch folgende Schritte erforderlich:

3 bis 4 Wochen nach Abschluss der Gärung wird der Gärmost vom Trub, der sich auf dem Boden des Fasses gesammelt hat, abgezogen. Das Fass wird geputzt. Dem Gärmost wird zur Verbesserung der Haltbarkeit weitere 10 g **Kaliumdisulfit** /100 l zuzusetzen.

gelungen, nach der beschriebenen Vorgehensweise einen guten Gärmost zu erhalten, der über längere Zeit haltbar ist.

## 2. Herstellung von Dessert-Apfelwein

Ein Dessert-Apfelwein unterscheidet sich von einem Gärmost darin, dass das Mostgewicht auf 110 – 120 Öchsle aufgebessert wurde. Die Vorgehensweise ist identisch mit der Herstellung von Gärmost.