

# INHALT

<b>Vorwort</b>	11	Schwefeln der Maische	27
<b>Einleitung</b>	13	Maische- und Presssaftbehandlung bei hohem Faulobstanteil	27
<b>Allgemeines</b>	14	<b>Pressen</b>	28
<b>Das Presshaus</b>	14	Packpressen	28
Allgemeine Anforderungen an das Presshaus	15	Hydropressen	30
		Korbpressen	30
		Bandpressen	31
		Tankpressen	31
<b>Der Keller</b>	15	<b>Presssaft</b>	32
Allgemeine Anforderungen	15	Presssaftuntersuchung	32
<b>Häusliche Gärmostbereitung</b>	17	1. Zuckerbestimmung	32
<b>Obst</b>	17	2. Säurebestimmung	33
Waschen und Sortieren	19	Prinzip der Säuremessung	33
Maischen und Pressen	19	Bestimmung der Säure mit der Bürette oder Messpipette	34
<b>Presssaftbehandlung (Presssafteinstellung)</b>	20	<b>Presssaftbehandlung</b>	34
Gärführung	20	Aufsäubern	34
<b>Umfüllen (Abziehen)</b>	21	Säureverminderung	36
<b>Professionelle Gärmostbereitung</b>	23	Aufzuckern	36
<b>Obst</b>	23	Enzymierung	38
<b>Waschen</b>	25	Schweifelung	38
<b>Maischen</b>	26	Bentonitbehandlung	39
<b>Maischebehandlung</b>	26	Entschleimung	39
Ezymierung	26	<b>Gärung</b>	43
Stehenlassen der Maische	27	Allgemeines	43
		Arbeitsschritte zur Gäreinleitung	43
		Hefenährstoffe	44
		Aufwandsmenge Reinzuchthefe	45
		Vorquellen der Gärhefe	45
		Gärtemperatur	45
		Gärverlauf	47
		Gärbeobachtung	47
		Gärende	48
		Gärprobleme	48
		Gärnebenprodukte	49

Wärme	49	Die Filtration von Obstwein mit Schichtenfilter	73
Acetaldehyd	49	Filterprinzip	73
Glycerin	50	Filtergrößen	73
Histamin	50	Filtrationsschärfe	73
Essigsäure	50	Wässern	74
Aromastoffe	51	Reinigung der Filteranlage	74
<b>Behandlung nach der Gärung</b>	<b>52</b>	Reinigungsprinzip	75
Raue Fülle	52	<b>Kieselgurfiltration</b>	75
Der Abstich	52	<b>Kerzenfiltration</b>	76
Wege zur klaren und stabilen Tanklagerung	53	<b>Harmonisierungsmaßnahmen</b>	76
Säureaufbesserung	55	Säureaufbesserung	76
<b>Analytische Kontrollen</b>	<b>55</b>	<b>Verschnitt</b>	78
Säurebestimmung	55	<b>Restzuckereinstellung</b>	78
Alkoholgehalt	55	1. Buschenschank / Straußwirtschaft	78
Restzuckerbestimmung	55	2. Kaltsterile Flaschenfüllbetriebe	79
SO <sub>2</sub> -frei-Bestimmung	55	Restzuckermost durch Gärunterbrechung – Gärstopp	79
Eiweißüberprüfung	55	Restzuckermost durch nachträgliche Süßreservegabe	80
<b>Schwefelung</b>	<b>56</b>	Restzuckermost durch nachträgliche Zugabe von „Fruchtsüße“	80
<b>Aufgaben der Schwefelung des Obstweines</b>	<b>56</b>	<b>Kohlensäureaufbesserung</b>	80
Bindung des Gärnebenproduktes	56	CO <sub>2</sub> -Anreicherung	81
Acetaldehyd	56	L-Ascorbinsäure (Vitamin C)	81
Bindung des im Getränk gelösten Sauerstoffes	56	<b>Enzyme</b>	81
Kaliumpyrosulfit	57	<b>Was sind Enzyme?</b>	81
Schwefelige Säure	59	Welche Bedeutung haben Enzyme in der Obstverarbeitung?	82
<b>Schönung</b>	<b>61</b>	<b>Was sind Pektinstoffe?</b>	84
<b>Schönung von Obstwein</b>	<b>61</b>	Der Pektinnachweis	84
Schönungsmittel	61	Pektintest	84
Prinzip einer Schönung	62	Enzympräparate zur Maische zwecks höherer Presssaftausbeute	84
Klärschönung	63	Voraussetzungen	84
Hausenblase	63	Enzympräparate zur Presssaftbehandlung zwecks Entschleimung	85
Gelatine	63	Enzympräparate zur Presssaftbehandlung für die blanke Süßmostbereitung	85
Gelatine mit Kieselsol kombinieren?	64	Enzympräparate während der abklingenden Gärung	85
Vorversuche	65		
Stabilisierungsschönung	67		
Bentonit als Schönungsmittel	68		
Kohleschönung	71		
<b>Filtration</b>	<b>73</b>		

<b>Beigabe von pektolytischen Enzymen zu vergorenen Obstmosten</b>	86	Desinfektionsmittel auf Basis von Wasserstoffperoxid	101
<b>Der pH-Wert</b>	87	Aktivchlorhaltige Verbindungen	101
Wirksamkeit von Schwefeldioxid	87	Quaternäre Ammoniumverbindungen (QAV)	101
<b>Reaktionsfreudigkeit bei Schönungen</b>	87	Alkohole	101
<b>Klärverhalten</b>	88		
<b>Eiweißstabilität</b>	88		
<b>Stabilität des Mostes</b>	88		
Biologischer Säureabbau	88		
Wie kann ein krankhafter Säureabbau bei Obstwein gestoppt werden?	88		
<b>Flaschen</b>	91		
<b>Flaschenfüllung</b>	91		
<b>Zeitpunkt der Flaschenfüllung</b>	91		
Eiweiß bei der Flaschenfüllung	91		
Eiweiß-Gerbstoff-Trübungen	92		
<b>Füllverfahren</b>	94		
Unsterile keimarme Flaschenfüllung	94		
<b>Kaltsterile Abfüllung</b>	95		
Sterilisation von Filter und Füllleitung mit Dampf	96		
Chemische Mittel	97		
Sterilisation der Fülllinie mit chemischen Mitteln	98		
<b>Flaschenreinigung</b>	99		
<b>Neuflaschen</b>	99		
<b>Gebrauchte Flaschen</b>	99		
Flascheneinweiche	99		
Flaschenbürstmaschine	99		
Flaschenausspritzer	99		
Abtropfen	99		
Desinfektionsmitteleinschlag	99		
Ausspritzen mit klarem Wasser	99		
Abtropfen lassen	99		
Flaschenfüllung	99		
<b>Reinigung und Desinfektion</b>	100		
<b>Reinigung</b>	100		
2-prozentige Schwefelige Säure	101		
<b>Desinfektionsmittel auf Basis von Wasserstoffperoxid</b>	101		
<b>Aktivchlorhaltige Verbindungen</b>	101		
<b>Quaternäre Ammoniumverbindungen (QAV)</b>	101		
<b>Alkohole</b>	101		
<b>Fehler und Krankheiten</b>	103		
<b>Mostkrankheiten</b>	103		
<b>Essigstich</b>	103		
<b>Kahmhefe</b>	104		
<b>Zähwerden</b>	104		
<b>Mäuseln</b>	105		
<b>Milchsäurestich</b>	105		
<b>Mostfehler</b>	106		
<b>Der schwarze Bruch</b>	106		
<b>Der weiße Bruch</b>	106		
<b>Schwefelböckser</b>	106		
<b>Hefeböckser</b>	107		
<b>Holzgeschmack</b>	107		
<b>Fassbauarten – Fasspflege</b>	109		
<b>Holzfass</b>	109		
<b>Fassreinigung</b>	110		
Nasskonservierung	110		
Trockenkonservierung	110		
<b>Behandlung kranker Holzfässer</b>	111		
Schimmelbefall	111		
Essigstichige Fässer	112		
Weingrünmachen	112		
<b>Kunststoffbehälter</b>	112		
<b>GFK-Tanks (Glasfaserverstärkte Polyestertanks)</b>	113		
<b>Edelstahltanks</b>	113		
<b>Mostuntersuchungs-methoden</b>	115		

<b>Säuremessung</b>	115	<b>Haltbarkeit durch Erhitzung</b>	128
<b>Alkoholbestimmung</b>	115	Methoden der Safterhitzung	128
Ebullioskop	115	Flaschenpasteurisation	128
<b>Farbverlauf während der Säurebestimmung mit Blaulauge</b>	116	Pasteurisation mit Süßmostglocke oder Röhrenwärmetauscher	129
Alkoholbestimmung nach Dr. Rebelein	117	Pasteurisation mit Plattenwärmetauscher	129
<b>Schwefelbestimmung</b>	117	Elektrisches Süßmostpasteurisierungsgerät	130
Titrovinzyylinder	117	Tunnelpasteur	130
<b>Schwefelbestimmung nach Dr. Rebelein</b>	117	<b>Verschließen</b>	130
		Abkühlen	130
<b>Ciderbereitung</b>	119	<b>Arten der Süßmost-(Fruchtsaft-)bereitung</b>	131
<b>Definition</b>	119	Blanke Süßmost-(Fruchtsaft-)bereitung	131
<b>Gesetzliche Bestimmungen</b>	119	Naturtrübe Süßmost-(Fruchtsaft-)bereitung	131
Österreich	119	<b>Begriffserklärungen</b>	135
Deutschland	120		
Schweiz	120	<b>Gesetzliche Bestimmungen</b>	141
<b>Herstellung</b>	120	Österreich	141
Ausgangsware	120	Schweiz	141
Abstimmung	120	Deutschland	141
Füllvorbereitung	122	<b>Der Weg zum Bio-Most</b>	142
Kühlung	122	<b>Literaturverzeichnis</b>	144
Karbonisierung	122	<b>Stichwortverzeichnis</b>	145
Flaschenfüllung	123	<b>Tabellenverzeichnis</b>	148
Kohlensäure-Druckmessung	123	<b>Abbildungsverzeichnis</b>	149
Pasteurisation	123		
Lohnfüllung	123		
Karbonisierung mit dem Kleinkarbonisierungsgerät	124		
Alternativmethode für Kleinstmengen: das Druckmostfass (50 l)	124		
<b>Süßmostbereitung</b>	127		
<b>Rohstoffauswahl</b>	127		
<b>Süßmost als Kurmittel</b>	127		