

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	9
Einleitung	11
I) KELLEREINRICHTUNG	13
1. Allgemeines	13
2. Das Preßhaus	13
3. Der Keller	14
II) DIE HÄUSLICHE GÄRMOSTBEREITUNG	17
Kurzübersicht	19
1. Das Obst	19
2. Waschen, Sortierung	19
3. Maischen und Pressen	19
4. Preßsaftbehandlung	20
5. Die Gärführung	21
6. Das Umfüllen (Abziehen)	21
III) DIE GÄRMOSTBEREITUNG DES PROFI	23
Kurzübersicht	24
1. Das Obst – die Sortierung	24
2. Das Waschen des Obstes	24
3. Das Maischen	25
3.1 Die Maischebehandlung	26
3.1.1 Enzymierung	27
3.1.2 Stehenlassen der Maische	27
3.1.3 Schwefeln der Maische	28
4. Das Pressen	28
4.1 Packpressen	29
4.2 Korbpressen	30
4.3 Hydropressen	31
4.4 Großpressen	31
5. Preßsaftuntersuchung	32
5.1 Zuckerbestimmung	32
5.2 Säurebestimmung	33
6. Preßsaftbehandlung	35
6.1 Das Aufsäuern	36

6.2 Das Aufzuckern	37
6.3 Enzymierung	39
6.4 Schwefelung	39
6.5 Trockenreinzuchthebeigabe	40
6.6 Bentonitbehandlung	41
6.7 Hefenährsalze	42
6.8 Entschleimung	42
Preßsaftbehandlung – Zusammenfassung	43
7. Die Gärung	44
7.1 Allgemeines	44
7.2 Verursacher der Gärung	46
7.3 Gärprobleme	49
7.4 Gärnebenprodukte	49
Gärung – Zusammenfassung	51
8. Ausbau-, Pflege- und Stabilisierungsmaßnahmen	52
8.1 Rauhe Fülle	52
8.2 Vollhalten der Fässer	53
8.3 Der Abstich	54
8.4 Schwefelung	55
8.4.1 Der Schwefeleinsatz in der Obstmostbereitung	55
8.4.2 Schwefelformen	57
Die Schwefelung des Gärmostes – Zusammenfassung	62
9. Schönung	63
9.1 Die Schönung von Obstmost	63
9.2 Schönungsmittel	64
9.3 Prinzip einer Schönung	65
9.4 Klärschönung	67
9.5 Stabilisierungsschönung	72
9.6 Kohleschönung	76
Schönen – Zusammenfassung	78
10. Filtration	79
10.1 Die Filtration von Obstmost mit Schichtenfilter	79
10.2 Die Kieselgurfiltration	82
11. Harmonisierungsmaßnahmen	82
11.1 Säureaufbesserung	82
11.2 Verschnitt	83
11.3 Restzuckereinstellung	83

11.4	Kohlensäureaufbesserung	84
11.5	Die L-Ascorbinsäure (Vit. C).	85
12.	Enzyme	86
12.1	Enzympräparate zur Maische zwecks höherer Preßsaftausbeute.	88
12.2	Enzympräparate zur Preßsaftbehandlung zwecks Entschleimung	89
12.3	Enzympräparate zur Preßsaftbehandlung zwecks blanker Süßmostbereitung.	90
12.4	Enzympräparate während der abklingenden Gärung	90
12.5	Beigabe von pektolytischen Enzymen zu vergorenen Obstmosten	91
	Zusammenfassung: Wirkung und Anwendungszeitpunkte von pektinspaltenden Enzymen	92
13.	Der pH-Wert	93
13.1	Wirksamkeit von SO ₂	93
13.2	Reaktionsfreudigkeit bei Schönungen	93
13.3	Klärverhalten	94
13.4	Eiweißstabilität.	95
13.5	Stabilität des Mostes	95
13.6	Biologischer Säureabbau.	95
14.	Flaschenfüllung	96
14.1	Zeitpunkt der Flaschenfüllung	96
14.2	Eiweiß bei der Flaschenfüllung.	97
14.3	Füllverfahren	99
14.3.1	Unsterile keimarme Flaschenfüllung	99
14.3.2	Kaltsterile Abfüllung	100
14.4	Flaschenreinigung	103
14.5	Flaschenverschluß	104
14.6	Etikettengestaltung	106
15.	Reinigung und Desinfektion	107
16.	Fehler und Krankheiten	109
16.1	Mostkrankheiten.	110
16.1.1	Essigstich.	110
16.1.2	Kahmhefe	110
16.1.3	Zähwerden.	111
16.1.4	Mäuseln	112
16.1.5	Milchsäurestich	113
16.2	Mostfehler.	113
16.2.1	Der schwarze Bruch	113

16.2.2	Der braune Bruch	114
16.2.3	Der weiße Bruch	114
16.2.4	Schwefelböckser	114
16.2.5	Hefeböckser	115
16.2.6	Holzgeschmack	115
17.	Faßbauarten – Faßpflege	116
17.1	Das Holzfaß	116
17.1.1	Faßreinigung	118
17.1.2	Behandlung kranker Holzfässer	119
17.1.3	Das Weingrünmachen.	120
17.2	Kunststoffbehälter.	120
17.3	GFK-Tanks	120
17.4	Edelstahltanks	121
18.	Mostuntersuchungsmethoden	122
18.1	Säuremessung	122
18.2	Alkoholmessung	123
18.3	Schwefelbestimmung	123
19.	Gesetzliche Grundlagen der Obstmosterzeugung	124
IV)	FRUCHTSAFT-(SÜSSMOST)BEREITUNG	126
1.	Rohstoffauswahl.	127
2.	Fruchtsaft als Kurmittel	127
3.	Haltbarmachen durch Erhitzung	127
3.1	Flaschenpasteurisation.	128
3.2	Pasteurisation mittels Süßmostglocke	128
3.3	Pasteurisation mittels Plattenwärmeaustauscher	129
3.4	Elektrisches Süßmostpasteurisationsgerät	129
4.	Das Verschließen	129
5.	Abkühlen	130
6.	Arten der Fruchtsaft-(Süßmost)bereitung.	130
6.1	Häusliche Fruchtsaft-(Süßmost)bereitung	130
6.2	Blanke Fruchtsaft-(Süßmost)bereitung	131
6.3	Naturtrübe Fruchtsaft-(Süßmost)bereitung.	133
V)	WERBUNG	135

VI) BEGRIFFSERKLÄRUNGEN	136
Literaturverzeichnis	141
Stichwortverzeichnis	142