

APFELMOST – SCHRITT FÜR SCHRITT

Praktischer Arbeitsablauf mit FAIE-Artikeln und einfachen Sollwerten



Hinweis: Die Sollwerte sind praxisorientierte Richtwerte. Je nach Apfelsorte, gewünschtem Stil und verwendeter Hefe können sie abweichen. Für Dosierungen gelten die jeweiligen Herstellerangaben.

Chronologischer Ablauf

Schritt / Arbeit	Was tun?	Messung / Notiz / Sollwert
1. Äpfel vorbereiten	Gesunde, reife Äpfel auswählen, faule oder schimmelige Stellen aussortieren, reinigen und zerkleinern.	—
2. Pektin abbauen – optional	Pectin-Ex 100 (134469), Pectinase (133255) oder Pektinase flüssig (123584). Ein geeignetes Produkt auswählen, nicht alle gleichzeitig. Nach Herstellerangabe dosieren.	Pektinbehandlung: _____
3. Saft gewinnen	Äpfel pressen bzw. Saft gewinnen. Grobe Bestandteile mit dem Filterkorb zurückhalten.	Filterkorb 27 cm (78581)
4. Säure messen	Mit Blaulauge 2/15N (126693/126694) die titrierbare Säure bestimmen.	Mein Wert: _____ g/l Sollwert: ca. 5–7 g/l
5. Säure korrigieren – falls erforderlich	Biogen M (79513) oder Zitronensäure (134666) nur bei tatsächlichem Korrekturbedarf verwenden. Danach erneut messen.	Nach Korrektur: _____ g/l Sollwert: ca. 5–7 g/l
6. Hefe auswählen	Für einfachen Apfelmost z. B. WF-universal 100 g (79510) oder 500 g (112495). Alternativ Bouquet (79514), WF-rouge (79511) oder Trockenreinzuchthefer (134468).	Hefe: _____
7. Hefenährstoff	Einen geeigneten Nährstoff auswählen: Anchor Nourish (134466), Hefenahrung (79516), Hefenährsalz (134467) oder Opti Fruit Plus (134465). Nicht automatisch alle kombinieren.	Dosierung: _____ Sollwert: Herstellerangabe
8. Gärung starten	Hefe zugeben und Gärspund 9,5 mm (31733) aufsetzen.	Temperatur: _____ °C Richtwert: ca. 15–20 °C bzw. Hefenbereich
9. Gärung überwachen	Temperatur und Gärverlauf kontrollieren, Behälter möglichst wenig öffnen.	Temperatur: _____ °C Richtwert: ca. 15–20 °C bzw. Herstellerbereich
10. Schaum kontrollieren – optional	Antischaum/Schaumweg (56938) nur bei starker Schaumbildung und nach Herstellerangabe.	Dosierung: _____ Sollwert: Herstellerangabe
11. Gärnde feststellen	Geeignete Dichtemessung verwenden. Zwei aufeinanderfolgende gleiche Werte sind ein praktischer Hinweis auf Gärnde.	Dichte/°Oe: _____ trocken oft nahe 1,000 bzw. 0 °Oe

Schritt / Arbeit	Was tun?	Messung / Notiz / Sollwert
12. Vom groben Hefetrub trennen	Nach Gärende klareren Most vorsichtig vom Bodensatz trennen und unnötigen Luftkontakt vermeiden.	Datum: _____
13. Klären – falls nötig	Calcium-Bentonit (79521), Kieselsol (79520), Spezialgelatine (79518) oder Pektin KonGelial (134470/134471). Passendes Verfahren auswählen.	Klarheit: _____ Sollwert: optisch klar
14. Filtern optional	Nach ausreichender Klärung bei Bedarf Filterkorb (78581) bzw. geeignete Filterflocken (130969) verwenden.	Sollwert: keine sichtbaren Schwebstoffe
15. Endkontrolle	Säure, Klarheit, Geruch und Geschmack prüfen.	Säure: _____ g/l Sollwert: ca. 5–7 g/l
16. Stabilisieren – falls vorgesehen	Kaliumdisulfit (133256) nur im passenden Stabilisierungskonzept und nach Herstellerangabe verwenden.	Dosierung: _____ Sollwert: Herstellerangabe

Messprotokoll

Zeitpunkt	Messung	Mein Wert	Sollwert / Richtwert
Vor Gärung	Säure	_____ g/l	ca. 5–7 g/l
Gärung	Temperatur	_____ °C	ca. 15–20 °C bzw. Hefenbereich
Gärende	Dichte / °Oe	_____	stabil; trocken oft nahe 1,000 / 0 °Oe
Vor Abfüllung	Säure	_____ g/l	ca. 5–7 g/l
Vor Abfüllung	Klarheit	_____	optisch klar / gewünschte Klarheit

Kurzablauf

Äpfel → optional Pektinase → Saft gewinnen → Säure messen (5–7 g/l) → ggf. Säure korrigieren → Hefe + Hefenährstoff → Gärspund → Gärung (ca. 15–20 °C bzw. Hefenbereich) → Gärende über stabile Dichte kontrollieren → absetzen lassen → ggf. klären → filtrieren → Endkontrolle → ggf. stabilisieren → Flaschen reinigen → abfüllen → verschließen → lagern.

Wichtiger Hinweis



Die Sollwerte sind Richtwerte und keine universellen Pflichtwerte. Besonders Säure, Temperatur und Enddichte hängen von Apfelsorte, gewünschtem Moststil und verwendeter Hefe ab. Für Enzyme, Hefenährstoffe, Klärmittel und Kaliumdisulfit immer die konkrete Herstellerangabe beachten.