

Qualitätsmanagement bei der Apfelweinherstellung: wichtige Punkte

Obst

- Hat das Obst genug Oechsle? Mindestens 45, besser 50 Oechsle und mehr
- Ist das Obst gesund und sauber?
- Obst zügig pressen und für Gärung vorbereiten

Saft

- Säure kontrollieren (6-9 g/l) im Labor oder selbst mit Blaulauge zuhause
- pH-Wert kontrollieren (3-4) mit pH-Streifen
- Most ausreichend klären (durch mind. 1 Tag absetzen lassen und abstechen oder mit Hilfe von Pektinase), damit möglichst wenig unerwünschte Partikel verbleiben, die zu Fehlentwicklung führen können

Gärung

- Verwendung von Reinzuchthefer, damit keine unerwünschte wilde Hefe Überhand gewinnt
- Hefe nach Herstellerangaben gut vorbereiten bzw. rehydrieren und zum Schäumen bringen und Gärung zügig starten
- Nährsalz geben, damit Hefe gut arbeiten kann
- Keller-Temperatur kontrollieren (16-20 °C): konstant halten, damit Hefe gut arbeiten kann
- Sobald Gärung gestartet, Sauerstoffeintrag vermeiden: Gärspond mit Wasser verwenden
- Sobald Gärspond nicht mehr hüpfte: Restzucker messen
- Alkohol sollte später mind. 5 % sein, damit Most lagerfähig ist und sich nicht unerwünscht entwickelt → Werte des Jungmosts gerne im Weinlabor prüfen lassen
- Most rechtzeitig abstechen, damit inaktive Hefe keine Fehlentwicklung verursacht

Lagerfähig machen

- Schwefelung für Lagerfähigkeit 40-45 mg/l
- Kein Sauerstoffkontakt mehr: Spundvoll halten! Spund jetzt mit schwefeliger Lösung füllen und alle paar Wochen erneuern
- Alternativ mit Kohlensäure versetzen (Druckfass oder zu Secco verperlen lassen)
- Schwefelung ggf. nach einigen Wochen wiederholen (Bedarf im Weinlabor prüfen lassen)
- Um Most länger gut zu erhalten: in kleinere Fässer umfüllen, oder in BiB oder in Flaschen
- Ab jetzt kühl lagern! Max. 15 °C

