



### 1. Klauben des Obstes

Je nachdem, wie das Wetter im Sommer war, kommt es Ende September bis Ende Oktober um Ernten des Mostobstes.

### 2. Reinigung der Früchte mit Wasser



### 3. Maischen:

Hier wird das Obst zerkleinert, damit später beim Pressen der Saft austreten kann.



### 4. Pressen:

Aus der Maische wird der Saft gepresst. Zurück bleibt der sogenannte Kargernstock. Dieser wird aber nicht weggeschmissen, sondern wiederverwertet für Tierfütterung, Kompostierung oder getrocknet und verheizt.



### 5. Abfüllen des Saftes

Wenn der Saft sofort getrunken wird, dann enthält er noch keinen Alkohol. Wird der Saft allerdings in Fässern abgefüllt, dann folgt die Gärung, die ca. 4-6 Wochen dauert. Dabei fressen Hefebakterien den (Frucht-)Zucker und scheiden dabei Alkohol aus.

! Wenn man Saft pasteurisiert, dann hält er sich länger. Dabei wird der Saft kurzfristig auf 75°C erhitzt.



### 6. Abziehen

Der "klare" Most wird in ein frisches Fass gefüllt.

