

Ing. Georg Innerhofer

Alkoholausbeute beim Apfelmost

Ein Zwischenbericht nach dem ersten Jahr



Das Weingesetz gestattet bei Most aus Äpfeln oder Birnen einen Gesamtalkoholgehalt (Summe aus vorhandenem Alkohol und dem in Alkohol umgerechneten Restzucker) von 8 % vol. Höhere Werte sind nur dann erlaubt, wenn

sie ohne Zusatz von Zucker (weder vor noch nach der Gärung zugesetzt) erreicht werden. Mit diesem Projekt soll die tatsächliche Alkoholausbeute beim Apfelmost festgestellt werden, und damit den Herstellern geholfen werden, sich innerhalb der rechtlichen Rahmenbedingungen zu bewegen.

Steigender Alkoholgehalt

In den letzten Jahren war ein stetes Ansteigen des Alkoholgehaltes beim Most zu beobachten. Äpfel mit höherem Zuckergehalt und gezielte Aufbesserung führen zu mehr Alkohol und damit zu gesteigerter Haltbarkeit und vollere Geschmack. Mitunter führten Analysen des Alkoholgehalts allerdings auch zu unliebsamen Überraschungen, wenn der Alkoholgehalt auf einmal zu hoch lag.

Im letzten Jahr begann das LVZ Haidegg in Zusammenarbeit mit etlichen Mostherstellern damit, Säfte vor der Gärung auf Zuckergehalt und nach der Gärung auf den Alkoholgehalt hin zu untersuchen. Dazu wurden die Presssäfte vor und nach dem Aufbessern (wenn durchgeführt) und nach der Gärung eingesammelt und analysiert.



Vollreife Äpfel beinhalten bis zu 12 % Zucker, in Ausnahmefällen sogar mehr.



Refraktometer zur Messung des Zuckergehalts vor der Gärung.

In erster Linie handelt es sich dabei um Säfte/Moste aus Intensivobstsorten, aber auch Ilzer Rosenapfel, Maschankker und andere klassische „Mostobstsorten“ waren dabei zu finden. Im Durchschnitt lagen die Moste mit 6,8 %vol Alkohol relativ hoch. Was die Alkoholausbeute anbelangt, so entstand durchschnittlich aus 1 % Zucker ein Alkoholgehalt von 0,6 %vol, also lagen wir mit dem Faktor 0,6 im Vorjahr weit von dem vielfach kolportierten Faktor 0,65 oder den sogar erhofften 0,7 entfernt. Eine direkte Zuordnung der Abweichungen vom Durchschnitt auf Gärtemperatur, -dauer und Nährsalzzusatz konnte allerdings nicht getroffen werden.

Fazit

Nach dem ersten Jahr ergab sich mit 0,6 ein recht einheitlicher Faktor für die Alkoholausbeute aus Zucker (1 % Zucker ergibt 0,6 % vol Alkohol). Ob und welchen Einfluss das relativ extraktarme und nasse Jahr 2009 gehabt haben könnte, wird sich nach der nächsten Verarbeitungssaison klären.



Auch Senkwaagen werden zur Alkoholmessung verwendet.