



Verarbeitungsprotokoll Apfelmost und -saft

Im Jahr 2024 wurden 19 verschiedene Apfelsorten zu Most und Saft verarbeitet. Nach einer Lagerung, aufgrund von Arbeitsspitzen im Herbst, erfolgte die Pressung sämtlicher Äpfel am 28.10.2024. Der gewonnene Saft wurde nach einer groben Klärung in eine Saft- und eine Mostcharge aufgeteilt.

Aus diesem Grund wurde auf eine Schwefelung des Saftes verzichtet, für die reine Mostproduktion würde dies jedoch Vorteile und Sicherheit bieten.



Die Abfüllung des Apfelsafts erfolgte am 29.10.2024 nach einer Filtration mit EK-Filterschichten. Die Pasteurisation der befüllten und verschlossenen Flaschen wurde noch am selben Tag durchgeführt.

Die einzelnen Verarbeitungsschritte und Maßnahmen sind der beigefügten Tabelle zu entnehmen. Die sensorische Beurteilung der Proben ist noch ausständig. Bei weiteren Fragen oder Interesse an den Produkten oder der Verarbeitung stehen wir gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Lukas Lang, BSc
Letzte Aktualisierung: 02.07.2025

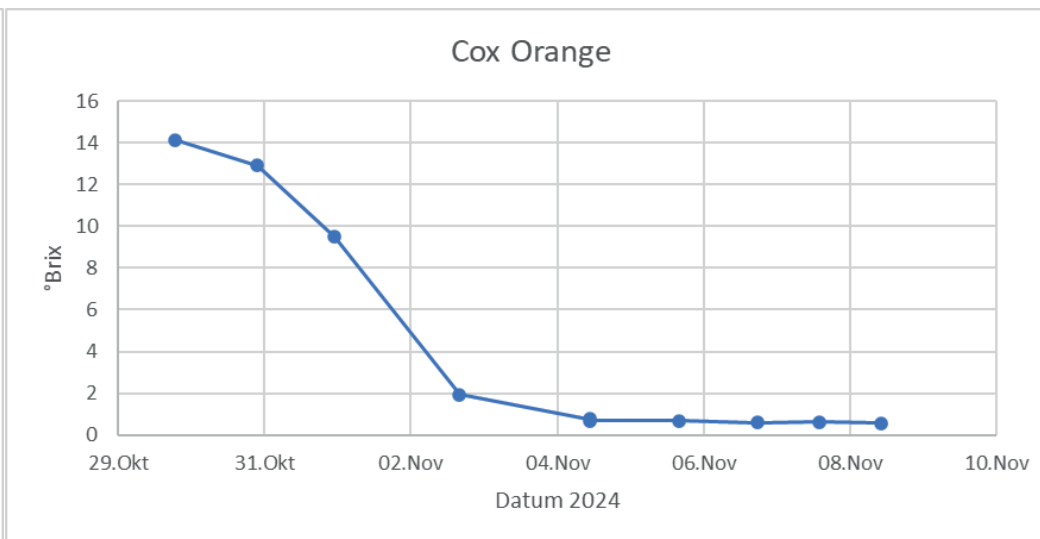
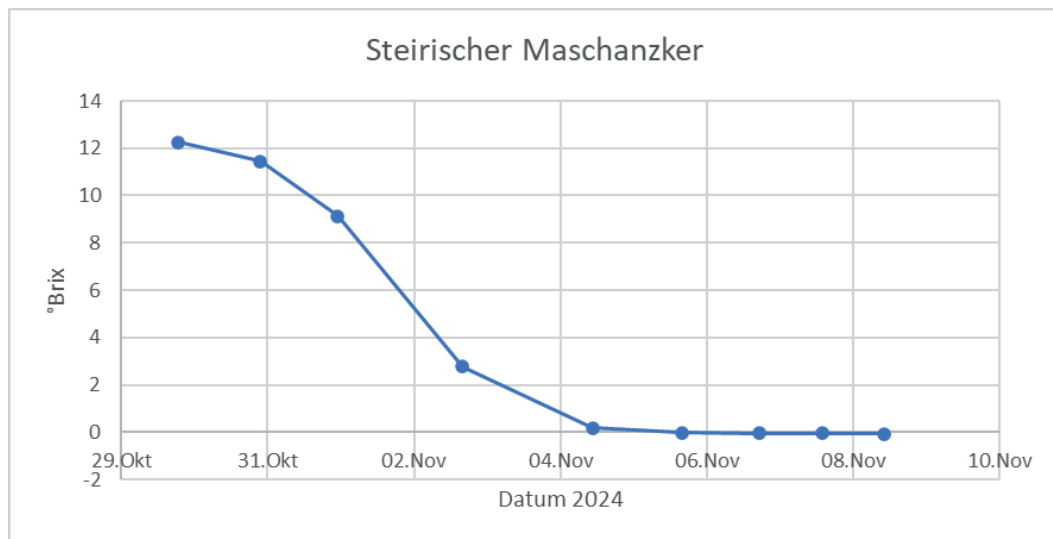
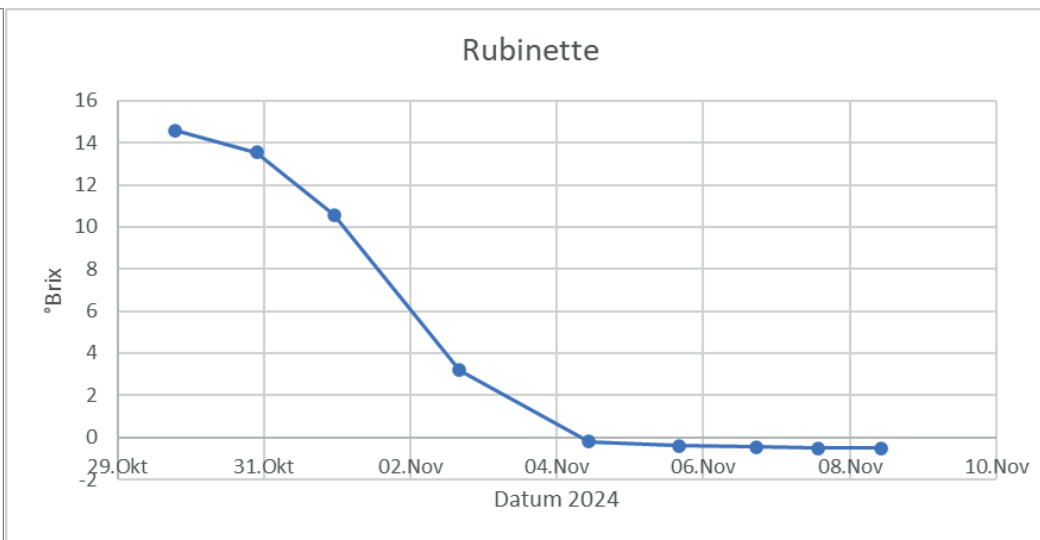
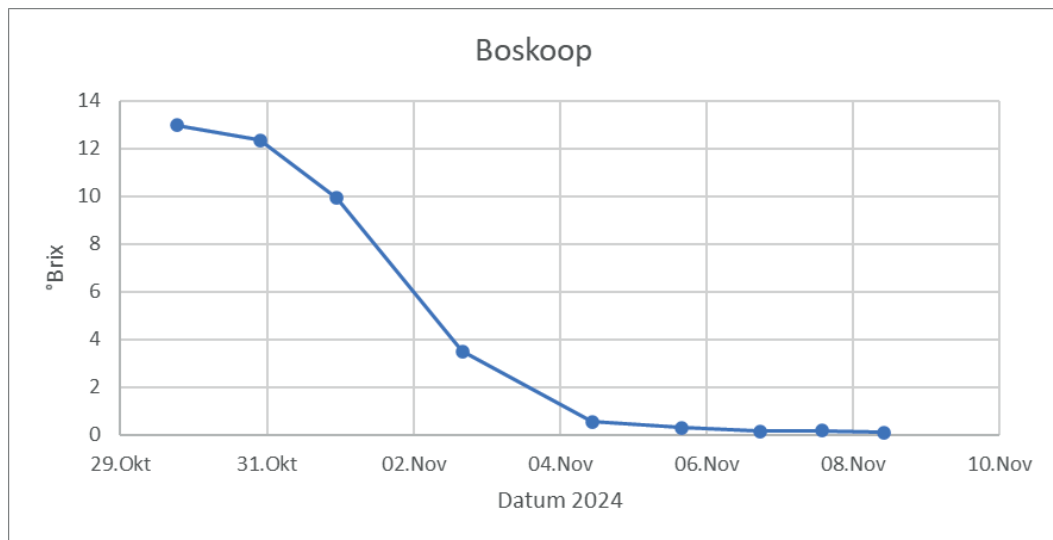
Info	Sorte	Boskoop	RubINETTE	Steirischer Maschanzker	Cox Orange	Scifresh	UEB 32642	Winter- banane	Berlepsch	Braeburn	Ilzer Rose	Kronprinz Rudolf	NY 1	Elstar	Graven- steiner	WA 2	SQ 159	Gold- pärmanä	Fengapi	WA 38
	Marke (Club)					Jazz	Opal						Snap Dragon			Sunrise Magic	Natyra		Tessa	Cosmic Crisp
Pressen	Menge in Kg	103,4	101,4	102,9	100,4	110,4	101,9	103,4	75	113,8	99,9	104,4	100	90,4	98,9	108,4	111,4	97,4	111,4	112,9
	Datum	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt	28.Okt
	Uhrzeit	08:45	08:55	09:15	09:30	09:45	10:00	10:05	10:20	10:40	10:55	11:05	11:25	11:40	11:50	13:45	13:35	13:15	14:00	14:10
	Presse	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze	Bandpresse eine Walze
	Banddrehzahl (1-10)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	Pressdruck in bar	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3
Mostbehandlung	L Absetzmost	60	57	56	46	70	62	62	40	71	56	64	61	49	55	63	60	42	64	70
	L-ASC mg/L	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	Enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym	IOC Saft- u Maische- enzym
	Menge mL/hL	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
	Gerbstoff	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES	IOC QI Fine MES
	Menge mL/hL	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit	Seporit PORE-TEC Bentonit
	Menge g/hL	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
	Datum	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt	29.Okt
	*KMW	11,0	12,3	10,4	12,0	10,6	10,7	9,6	11,1	8,7	10,9	9,3	10,9	10,1	8,4	10,2	10,7	11,5	11,1	11,5
Analyse Gäransatz	*Brix	13,0	14,6	12,2	14,2	12,6	12,6	11,4	13,1	10,3	12,8	11,0	12,9	11,9	10,0	13,6	12,7	12,0	13,1	13,6
	Alkohol (vorberechnet)	6,6	7,4	6,2	7,2	6,4	6,4	5,8	6,7	5,2	6,5	5,6	6,5	6,1	5,0	6,1	6,4	6,9	6,7	6,9
	g/L Säure	8,8	6,4	5,6	7,1	5,1	5	5,2	7,6	5,6	5,7	5,7	4,3	6,1	6	4,8	4,7	6,6	3	5,7
	pH Wert	3,24	3,4	3,49	3,47	3,53	3,63	3,47	3,42	3,48	3,52	3,45	3,64	3,44	3,38	3,59	3,56	3,42	3,87	3,45
	NTU (Trübung)	6	12	10	22	7	9	10	9	7	9	7	14	20	7	7	16	21	8	8
	Behälter	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas
	Liter Most	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
	Hefe	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118	EC 1118
	Menge g/hL	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	Hefe Aktivator	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash	Go-Ferm Sterol Flash
	Menge g/hL	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	Datum	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt	31.Okt
Nährstoffgaben	Präparat	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid	V. Liquid
	ml/hl	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
	HVN Gabe gesamt (mg/L)	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71
	Gärende, Lagerung (10°C)	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov	08.Nov
	Gärdauer	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Jungwein- schwefelung	Datum	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov	15.Nov
	Tage bis zur SO2 Gabe	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
	SO2 Produkt	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse	Sulfureuse
	mg/L freies SO2	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15	P15



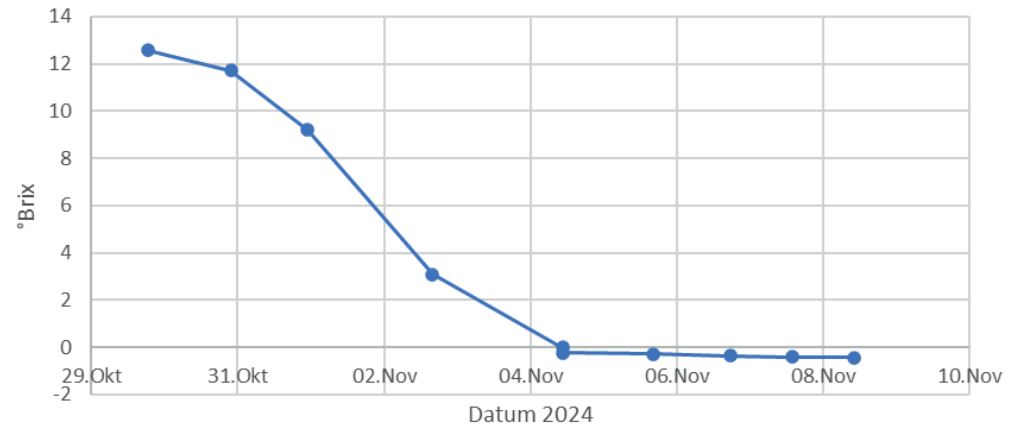
Info	Sorte	Boskoop	RubINETTE	Steirischer Maschanzker	Cox Orange	Scifresh	UEB 32642	Winterbanane	Berlepsch	Braeburn	Ilzer Rose	Kronprinz Rudolf	NY 1	Elstar	Gravensteiner	WA 2	SQ 159	Goldpärnähne	Fengapi	WA 38
	Marke (Club)					Jazz	Opal						Snap Dragon			Sunrise Magic	Natyra		Tessa	Cosmic Crisp
Filtration	Datum	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov	27.Nov
	Filter Methode	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten	150er Schichten
	Liter (gesamt)	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0
Schwefel	Datum	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän
	Produkt	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15	Sulfureuse P15
	mg/L SO2 ist	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
	mg/L SO2 soll	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	Kommentar	Es wurden 5 Sorten stichprobenweise angeschaut und alle lagen im Bereich um 20mg/l +/- 4 (bei ca. 10°C) darum wurden allen Versuchen 15mg/l f SO2 gegeben																		
Behandlung	Datum	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän
	Produkt	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK	RTK
	g/L Restzucker	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Abfüllen	Datum	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän	08.Jän
	Stück 0,5L	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20	ca. 20
	Anmerkung	Rest zur Großmenge																		
Analyseergebnisse	mg/L freies SO2 (acidimetrisch)	29	33	34	24	36	30	34	28	26	26	30	21	25	30	33	26	22	27	36
	mg/L gesamtes SO2 (acidimetrisch)	106	110	112	114	128	123	99	109	116	116	114	125	110	103	118	107	106	110	113
	Relative Dichte (FTIR)	1,0024	0,9998	1,0012	1,0033	0,9999	1,001	1,0003	1,0022	1,0018	1,004	1,0025	0,9995	1,0016	1,002	0,9998	0,9995	1,0016	0,9992	1,0003
	%vol. vorhandener Alkohol (FTIR)	6,8	8,1	6,6	7,4	7	6,8	6,3	6,9	5,5	6,6	5,8	7,2	6,4	5,3	7,6	7,1	6,4	7,5	7,6
	g/L Glucose (FTIR)	3,3	3,6	3,2	3,7	3,1	3,2	2,6	3,2	2,9	3,3	2,9	3,1	3,2	2,9	3,2	2,8	3,3	3,2	3,2
	g/L Fructose (FTIR)	2,6	2,8	3	2,7	2,8	3,1	2,6	3	3,2	2,4	3	2,7	3	2,9	2,8	2,5	2,9	2,9	2,7
	g/L Saccharose (FTIR)	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn
	g/L Gesamtzucker (FTIR)	5,9	6,3	6,1	6,4	5,9	6,3	5,2	6,2	6,2	5,7	6	5,7	6,2	5,8	6	5,3	6,2	6,1	5,9
	g/L titrierbare Säure als Weinsäure (FTIR)	8,8	6,5	5,9	7,2	5,5	5,4	5,5	7,5	5,8	5,8	6,1	4,8	6,4	6,3	5,2	5,3	6,8	4	6,4
	pH-Wert (FTIR)	3,46	3,59	3,6	3,56	3,62	3,71	3,6	3,6	3,63	3,53	3,56	3,66	3,61	3,57	3,63	3,64	3,56	3,69	3,58
	g/L Äpfelsäure (FTIR)	10,1	7,4	6,8	8,1	6,3	6,2	6,7	8,6	7	6,2	7,1	5,5	7,3	7,3	6	6,4	8,1	4,6	7,2
	g/L D-/L- Milchsäure (FTIR)	nn	nn	0,2	0,2	0,1	0,4	0,2	0,2	0,1	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	nn
	g/L flüchtige Säure (FTIR)	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1



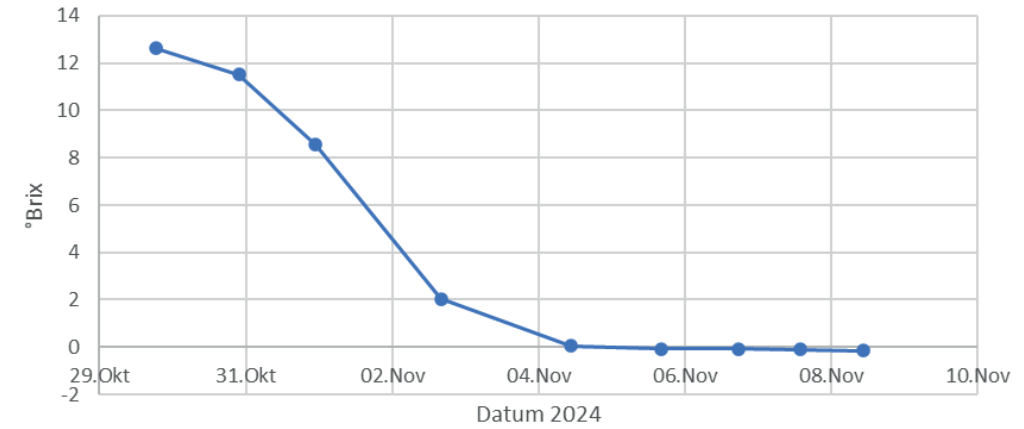
Gärverläufe Apfelmost 2024



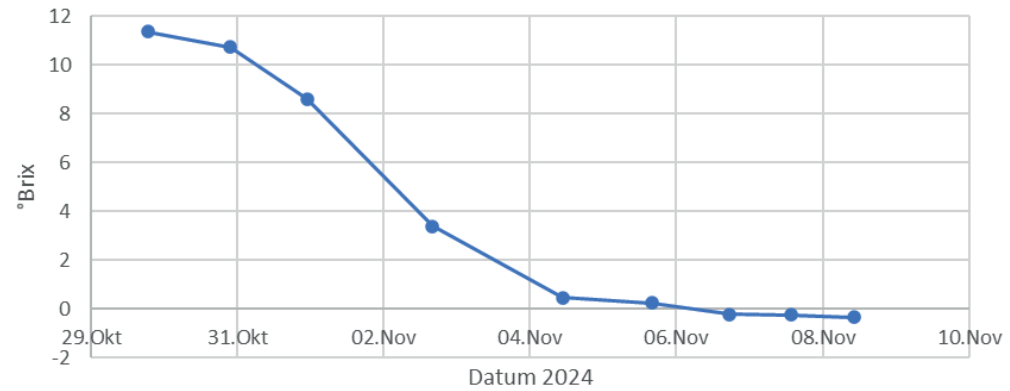
Jazz



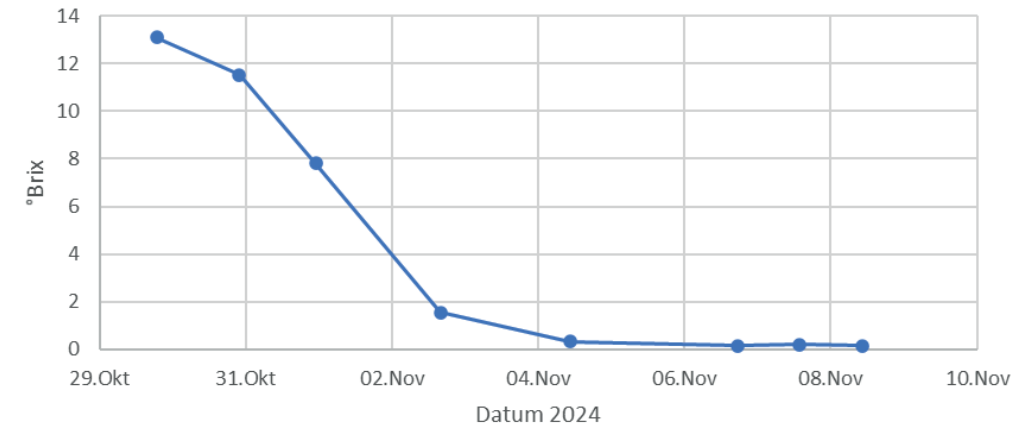
Opal



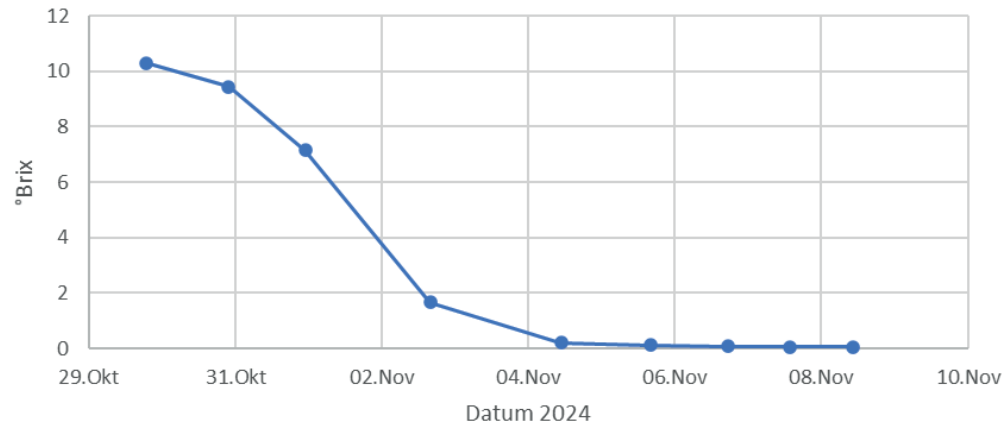
Winterbanane



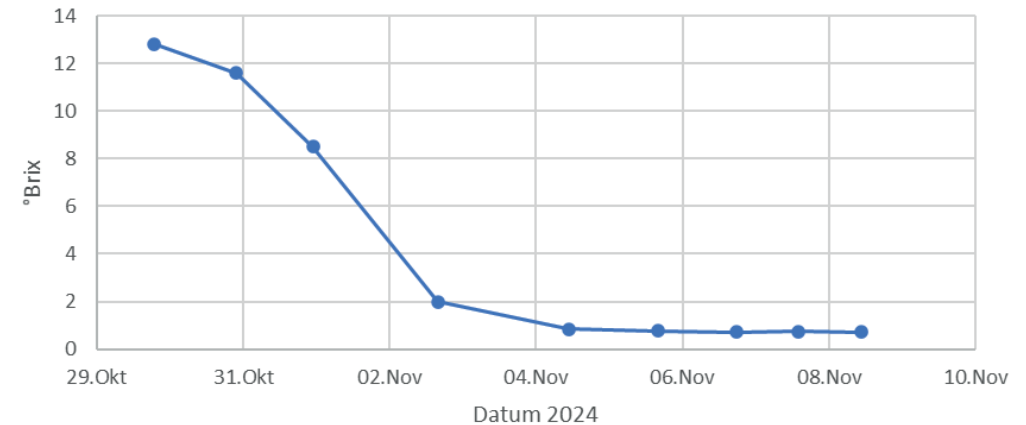
Berlepsch



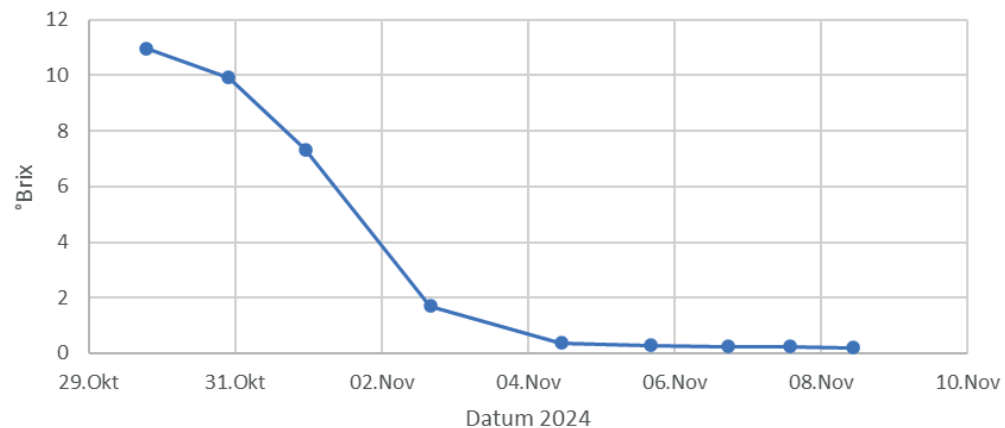
Braeburn



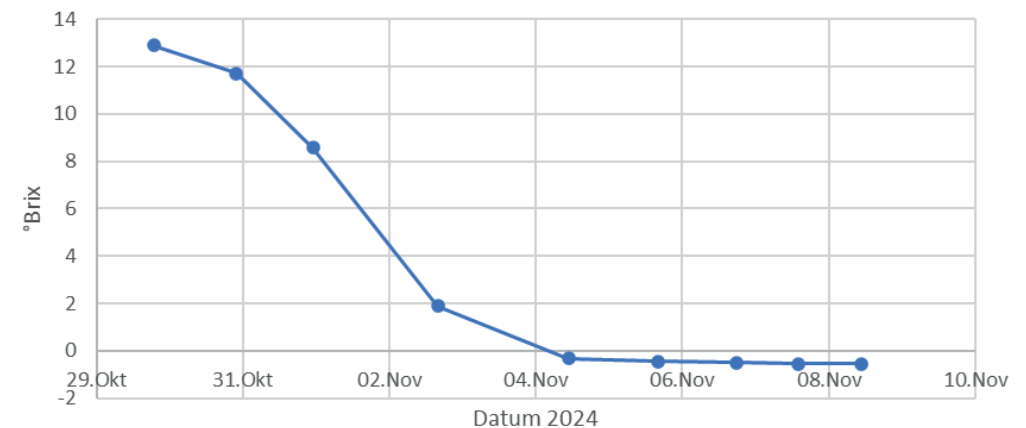
Ilzer Rose



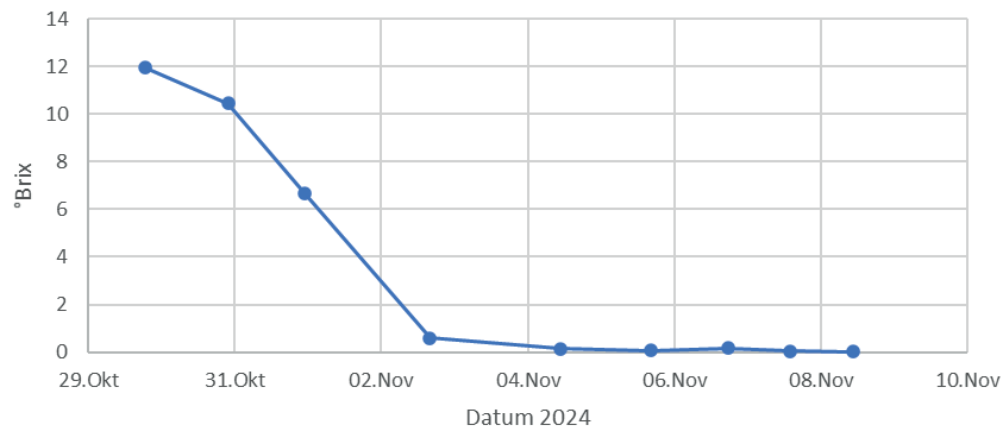
Kronprinz Rudolf



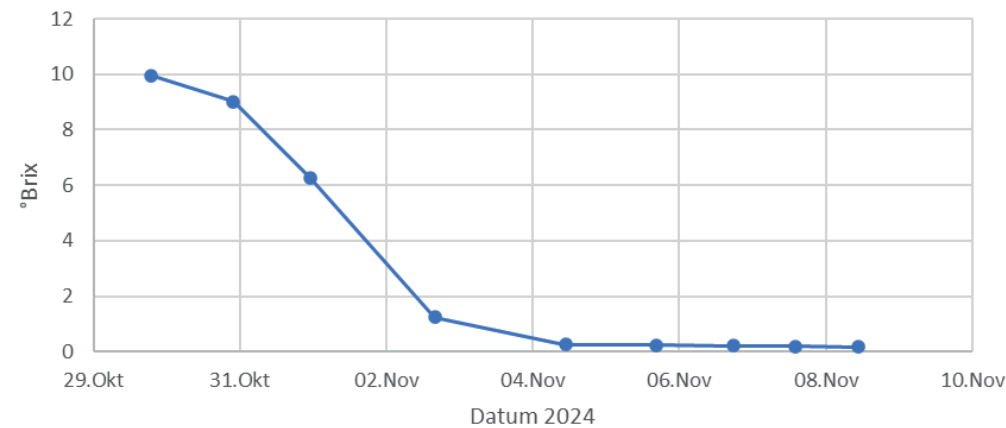
SnapDragon



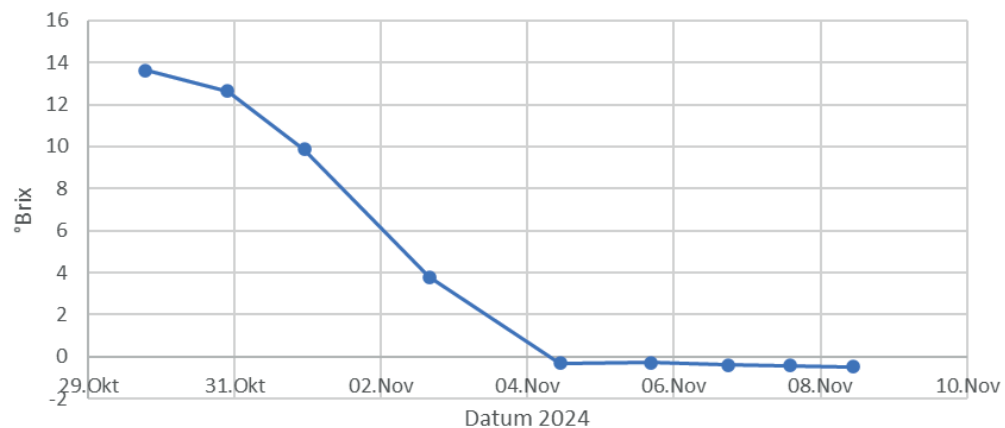
Elstar



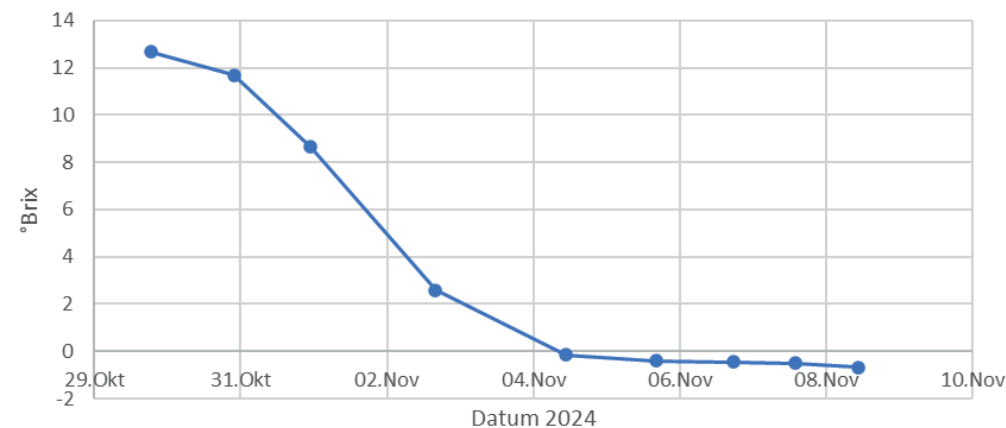
Gravensteiner



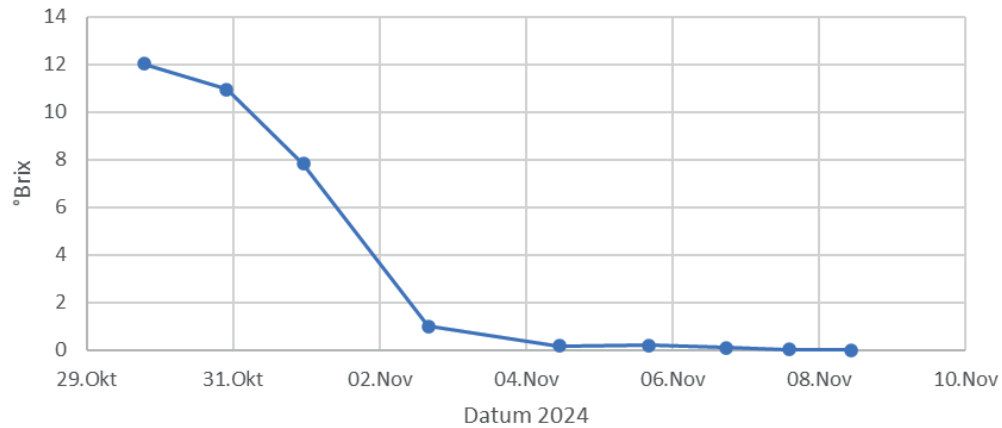
Sunrise Magic



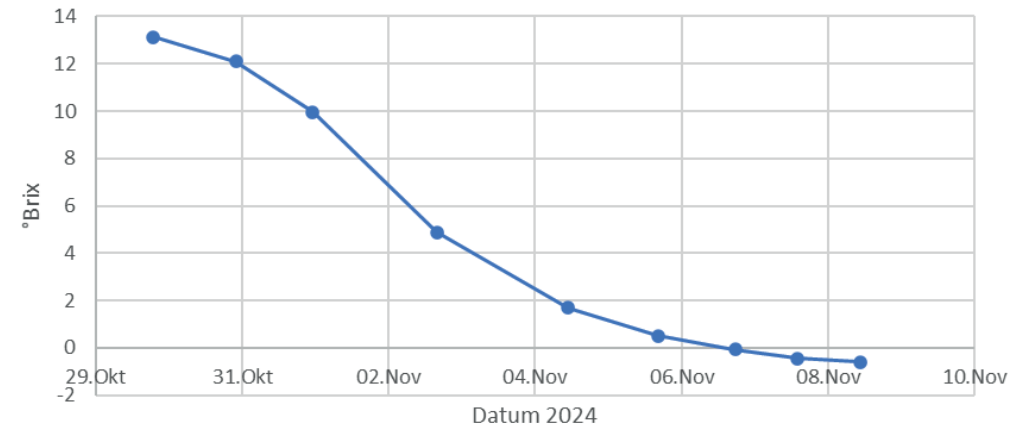
Natyra



Goldparmäne



Tessa



Cosmic Crisp

