

Merkblatt Mosten

Obst-Qualität

Für guten Most ist die Qualität des Obstes entscheidend. Das Mostobst muss folgende Anforderungen erfüllen:

Reif

Überreifes Obst sollte vermieden und Fallobst regelmässig aufgelesen werden. Das Obst sollte erst gegen Herbstende, wenn der Hauptteil des Kernobstes gefallen ist, auf das saubere Gras geschüttelt werden.

Sauber

Tierexkremte auf der Wiese müssen bis zur Ernte verrottet sein. Die Äpfel sollten vor der Weiterverarbeitung gewaschen werden, um Probleme mit Bakterien zu vermeiden.

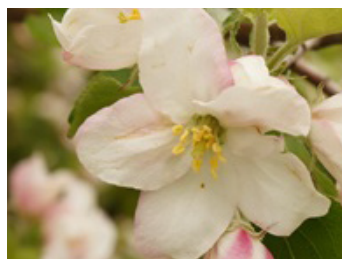
Gesund

Angefaltete Früchte müssen konsequent aussortiert werden, da schon eine Hand voll fauler Früchte mehrere Tonnen Äpfel verderben können. Die Qualität des Mostes wird dadurch beeinträchtigt.



Mischung für Süssmost

Für einen guten Most werden **säurereiche** Sorten (z. B. Boskoop, mit einem Anteil von maximal 20 %) und **aromatisch-süsse** Sorten (z. B. Ariwa, Goldstar, Nela, Rajka, Resi, Retina, Rubinola, Spartan) gemischt.



Spezialmostobstsorten

Spezialmostobstsorten eignen sich besonders für sortenreinen Apfelwein und Essig. Sie zeichnen sich durch folgende Eigenschaften aus:

Hohe **Pressbarkeit** und **Ausbeute** (auch bei Vollreife), hoher **Zucker-gehalt**, betonte **Säure** sowie hohe **Krankheitsresistenz**.

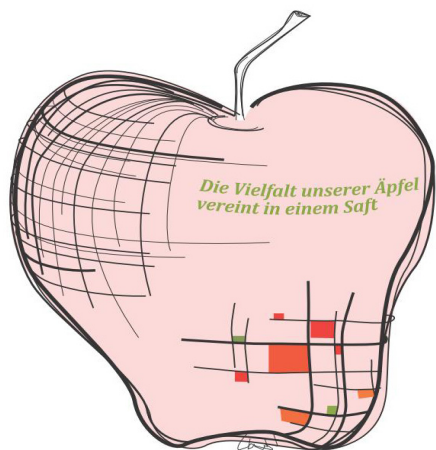
Auswahl an Spezialmostobstsorten: Sauergrauech, Blauacher, Leuenapfel



Verarbeitung

Das aufgelesene Obst muss auf seine Qualität kontrolliert und faule Früchte aussortiert werden. Nach der Anlieferung sollte das Obst so schnell als möglich verarbeitet werden. Eine Zwischenlagerung in Säcken verschlechtert die Qualität der Früchte und somit des Mostes.

Dies bedarf einer Absprache zwischen Obstproduzent und Moster.



Weitere empfohlene Apfelsorten für die Süssmostproduktion

Florina, Empire, Liberty, Rewena, Topas



Vernetzungsprojekt Höfe



Ein Bezirk, drei Gemeinden - ein Ziel