



Bedienungsanleitung: Die Apfelsaftherstellung in einem Edelstahl-Süßmostfass

Sie benötigen für Ihre Fischer-Saftfässer einen entsprechenden Tauchsieder.

Das Edelstahlfass und den Auslaufhahn mit heißem Wasser und einem lebensmittelechtem Reiniger reinigen und mit klarem Wasser gut nachspülen. Den Auslaufhahn nach dem Auswaschen gut trocknen lassen und dann erst ans Fass schrauben.

Achtung: Der montierte Hahn und das Fass müssen absolut dicht sein, sonst entsteht Gärgefahr über die undichte Stelle. Das Fass beim Auswaschen auf Dichtigkeit prüfen. Besonders gut ist der Auslaufhahn zu reinigen und auf Dichtheit zu prüfen, ansonsten Gärgefahr! Jetzt kann das Fass mit einer Zitronensäurelösung zur Sterilisation ausgewaschen werden. Das Fass in einen trockenen, leicht beheizten, frostsicheren Raum mit wenig Temperaturschwankungen stellen, möglichst nicht unter ein Fenster. Das Fass darf nach dem Erhitzen nicht mehr bewegt werden. Es muss auf einem nicht wackelnden, festen Sockel sicher und fest stehen.

Den frisch gepressten Apfelsaft bis max.ca. 8 cm unter der Fassoberkante einfüllen. Nun den Tauchsieder ins Fass stellen und den Saft auf **mind. 78°C bis 83°C erhitzen**. Während des Erhitzens den Staubdeckel aufsetzen und die Behälteraußenseite evtl. isolieren (mit Teppich, Decke oder Isoliermatten). Den Saft im Behälter während des Erhitzens gut umrühren, vor allem kurz vor Erreichen der Endtemperatur, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erreichen, und um zu erreichen dass sich der Sauerstoff aus dem Saft löst!

Die Dauer für den Pasteurisiervorgang beträgt z. B. bei einem 100-Liter-Fass ca. 3 Stunden mit dem 3200 Watt Safter-Wärmer Tauchsieder (z.B. von Speidel)

Den Saft nicht höher als 83°C erhitzen, da es sonst zu erheblichen Geschmacks und Vitamineinbußen kommen kann.

Ganz wichtig ist nun zum Schluss ein bis zwei Eimer heißen Saft unten abzulassen und oben wieder ins Fass zu leeren (notwendig für die Hahnsterilisation: sonst Gärgefahr!). Danach den gesamten Schaum an der Saftoberfläche mit einem feinen Sieb gründlich und ganz sauber abschöpfen, auch an der Fasswand. Den Schwimmdeckel oben auf den heißen Saft legen und sofort zwischen Behälterwand und Schwimmdeckelrand Vaselineöl vorsichtig auf den heißen Saft leeren (an einer Stelle, das Öl verteilt sich sofort gleichmäßig von allein). Ölbedarf siehe Tabelle. Solange das Saftfass nun abkühlt, legen Sie ein leichtes luftdurchlässiges Tuch/Gardine über das Fass, damit keine Essigfliegen/Fruchtfliegen in das Fass gelangen können. Den Staubdeckel nach dem Abkühlen des Saftes auf das Fass legen und leicht beschweren. Ein auf diese Weise haltbar gemachter Fruchtsaft ist mindestens bis zum nächsten Herbst haltbar.

Ganz wichtig: Das Fass darf jetzt nicht mehr bewegt werden.

Nach dem Abkühlen niemals ans Fass stoßen, da sonst der Apfelsaft im Edelstahlfass schwappt und dann Gärgefahr besteht.

Fassreinigung nach dem Gebrauch

Eine optimale gründliche Reinigung des Edelstahlfasses sofort nach dem Gebrauch ist wichtig! Dabei sollten Sie alle Oberflächen, die mit dem Saft in Berührung kommen, reinigen. Auch der Spezialsafthahn sowie alle anderen Auslaufteile sind zu reinigen. Das Gewinde mit einer Zahnbürste sauber ausbürsten. Alle Teile und das Fass am Sonnenlicht gut trocknen lassen und danach an einem ganz trockenen und sauberen Platz aufbewahren. Edelstahlfächen lassen sich besonders gut mit einem Essigreiner säubern.

| | | |
|--------------------------|----------------|-------------------------|
| Vaselinentabelle: | 50L-75L Fass | = 0,75 Liter Vaselineöl |
| | 100L Fass | = 1 Liter Vaselineöl |
| | 150L-200L Fass | = 1,75 L Vaselineöl |