

Gärsaft abziehen

Bei der Herstellung von Gärsaft, Most, Saft, Cidre oder suure Moscht handelt es sich zweifellos um ein alt hergebrachtes Verfahren, Süssmost durch Vergärung haltbar zu machen und daraus ein alkoholisches Getränk herzustellen.

Aus einer Sortenmischung säurereicher Apfelsorten entsteht ein spritziger Apfelsaft und nach der Vergärung ein frischer Gärsaft. Der Zuckergehalt des Süssmostes bestimmt den Alkoholgehalt des Gärsaftes (Beispiel: Süssmost mit 48° Oechsle, dividiert durch 8, ergibt 6%vol Alkohol).

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten Gärsaft herzustellen. Nachfolgend wird eine Möglichkeit aufgezeigt:

Zur Reduktion von unerwünschten Mikroorganismen wird der Süssmost einer Enzym-/Gelatine Schönung unterzogen. Der klare Most wird unmittelbar nach der Schönung in ein Gärgefäss gefüllt (etwa 3/4 des Gefässinhaltes) und sogleich mit einer Reinzuchtheife versetzt (Zubereitung gemäss Packungsaufschrift). Die Hefe bewirkt, dass eine geführte, zügige, vollständige und Aroma schonende Vergärung des Fruchtzuckers zu Alkohol erfolgt.

Bei einer Temperatur von zehn bis fünfzehn Grad dauert die Gärung vier bis acht Wochen. Höhere Temperaturen führen zu einer stürmischen Gärung, was meistens mit erheblichen Aromaverlusten verbunden ist.

Über den aufgesetzten Gärfilter entweichen die Gärgase, der Gärungsverlauf kann dabei an der Bewegung des Gärfilter-Deckels mitverfolgt werden. Räume, vor allem Keller, regelmässig lüften, damit die Gärgase entweichen können.

Die Gärung ist abgeschlossen, wenn degustativ kein Zucker mehr wahrgenommen wird (null bis drei Grad Oechsle).



Gärgefässe mit aufgesetztem Gärfilter

Nach Abschluss der Gärung von den Hefen abziehen

Im Verlauf der Gärung sterben die Hefen ab und setzen sich am Boden des Gärgefässes ab. Der Gärssaft ist abzuziehen, das heisst in ein sauberes Gebinde umzufüllen, damit er möglichst wenig vom nachteiligen Hefegeschmack annimmt.

Als Lagergebinde für Gärssaft kommen Fässer (spundvoll füllen), 25-Liter-Glasflaschen (mit Gärfilter verschliessen) oder Kleinflaschen aus Glas oder PET in Frage. Kleingebinde werden bis etwa zwei Zentimeter unter den Verschluss gefüllt.

Das Endprodukt ist ein alkoholisches, stilles Getränk mit einem meist bescheidenen Gehalt an Kohlensäure und einem mehr oder weniger stark ausgeprägten Hefeton.

Abfüllen mit 5 bis 7 °Oechsle

Wer einen leicht spritzigen Gärssaft wünscht, verfolgt die Gärung gegen Ende aufmerksam und zieht den Saft bereits bei fünf bis sieben Grad Oechsle in PET- oder Glasflaschen ab, bis zwei Zentimeter unter den Verschluss. Der restliche Fruchtzucker wird in der Flasche vergoren, die Gärgase können nicht entweichen, durch den entstehenden Druck wird das Getränk spritzig. (Vorsicht! bei zu hohem Druck können Glasflaschen bersten!)