

Bedienungsanleitung

Saftfaß



Die tägliche „Vitaminspritze“ aus dem eigenen Keller: alkoholfreier Saft oder Süßmost.

Verehrter Kunde,

wir beglückwünschen Sie zum Kauf dieses einzigartigen Süßmost-Fasses. Mit seiner Hilfe können Sie Obstsaft ohne Konservierungsmittel monatelang lagern und täglich zapfen. Das Faß eignet sich ideal zur Herstellung von heißsterilem Süßmost.



Lieferumfang:

1. **Behälter** mit Flachboden, oben offen
2. **Ölschwimmdeckel** mit nach oben gebogenem Rand (passt in das Faß) als Luftabschluß
3. **Stülpdeckel** mit nach unten gebogenem Rand (passt auf das Faß) als Staubschutz
4. **PE-Zapfhahn** $\frac{3}{4}$ " , NW 10
5. Ein Liter medizinisch reines **Vaselineöl** (nach DAB)

Als Zubehör zur Herstellung von heißsterilem Süßmost benötigen Sie einen großen Flächen-Tauchsieder (vgl. Zubehör Prospekt „Hausmosterei“).

Beim Flächen-Tauchsieder von SPEIDEL beträgt die Aufheizzeit für 100 Liter Saft auf 85 °C ca. 3 Stunden.

Einsatzgebiete:

1. Allen Freunden von selbst hergestellten alkoholfreien, heißsterilen Süßmosten bringt der Saftquell erhebliche Erleichterung: direkt im Edelstahlbehälter wird der frisch gepresste Saft erwärmt und kann ohne Umfüllen auch darin gelagert werden.
2. Oder benutzen Sie das Saftfaß als „Immervoll“-Lagerbehälter für vergorene Getränke aus Äpfel, Birnen und roten Johannisbeeren, Himbeeren, Holunder und Weintrauben.

Hygiene: absolute Hygiene ist oberstes Gebot!

Nur wenn Sie den Behälter unmittelbar vor dem Befüllen außen und innen keim- und bakterienfrei machen ist ein schmackhafter, lange haltbarer Saft Ihr Lohn. Reinigen Sie dazu alle Oberflächen einschließlich Deckel, Zapfhahn und Hahnverschraubung mit Dichtung äußerst gründlich mit heißem Wasser. Wiederholen Sie die Prozedur sofort nach dem Leerwerden des Behälters; lassen Sie nichts antrocknen! Verwenden Sie ggf. nur chlorfreie Reinigungsmittel wie sie z. B. im Wein- und Kellerei-Fachhandel erhältlich sind.

Bedienung und Verwendung:

Heißsteriler Süßmost (alkoholfrei):

1. Frisch gepreßter Saft durch ein Sieb einfüllen oder nach dem Pressen 3-4 Stunden in einem anderen Behälter absetzen lassen um die Trübstoffe vom Saft zu trennen.
2. Danach erhitzen Sie den Saft sofort mit einem großen Flächen-Tauchsieder gleichmäßig auf 85 – 90 °C. Dadurch werden die in jedem Saft vorhandenen Hefezellen inaktiviert.
3. Während der Erwärmung den Saft einige Male umrühren. Am Schluß einen Eimer von unten abzapfen und oben wieder zugießen; so stellen Sie sicher, dass auch unten im Faß 85 – 90 °C erreicht werden. Dies ist wichtig für die Haltbarkeit des Saftes.
4. Auf der Getränkeoberfläche bildet sich Schaum; dieser muß abgeschöpft werden. Danach Ölschwimmdeckel auflegen und mit Vaselineöl abdichten (es hält den Luftsauerstoff fern). Das Vaselineöl ist lebensmittelecht und vermischt sich nicht mit dem Getränk.
5. Stülpedeckel erst nach dem Abkühlen des Saftes auflegen. Jetzt können Sie täglich Ihre „Vitaminspritze“ zapfen.

Immervoll-Lagerbehälter:

1. Vergorenes Getränk in den Saftquell einfüllen.
2. Ölschwimmdeckel in das Faß direkt auf das Getränk legen. Das Faß braucht nicht voll zu sein. Denn das ist das Einzigartige am Saftfaß: der Ölschwimmdeckel schwimmt immer oben auf dem Saft – auch später beim täglichen Zapfen. Er sinkt dann automatisch nach unten.
3. Nun den Rand um den Ölschwimmdeckel herum mit Vaselineöl abdichten. (Schon die alten Römer gossen Öl als „Luftabschluß“ auf ihren Wein um ihn haltbar zu lagern).
4. Stülpedeckel drauf – fertig!

Weitere Hinweise:

Oxidation:

In besonders feuchten Kellerräumen kann unter dem Stülpedeckel eine muffige Atmosphäre entstehen. Deshalb wurde am Deckel eine Belüftung vorgesehen um unerwünschte Oxidation zu vermeiden.

Vaselineölmengen:

Bei einer Faßgröße von 65L benötigen Sie ca. 0,5L Vaselineöl, bei 110L ca. 0,7L und bei 170L ca. 1L. Vaselineöl um den Ölschwimmdeckel herum in den Zwischenraum direkt auf das Getränk einfüllen (vgl. Abbildung).

Obst:

Nur gesundes, frisches Obst verwenden! Faules Obst muß aussortiert werden.

Aufstellung:

Das Faß nach Auflegen des Ölschwimmdeckels nicht mehr bewegen oder transportieren. Das Faß darf nicht in der Nähe eines Gärbehälters abgestellt werden da sonst Gärzellen übertragen werden können.

Zapfen:

Während des Gebrauchs den Zapfhahn sauber halten.

Die Empfehlungen und Hinweise wurden in zahlreichen Versuchen ermittelt. Es sind Erfahrungswerte für die keine Garantie übernommen werden kann.

