

Eplemost: Hjemmelaget eplesaft

Peter Wieland

Sommer 2003

Hjemmeproduksjon av most, saft, juice, cider og vin av epler og pærer er en gammel tradisjon og verd å føre vidare.

Eplemostpressing er en god måte å samle generationene på, en hyggelig aktivitet for hele familien og en god utnyttelse av nedfallsfrukt. Stor er overraskelsen over mengden av saft, som eplerne gir - og ikke kun hos barna. Selv voksne fascineres av at 25 kg epler kan gi opp til 20 liter eplemost.

En hjemmelaget eplemost uten sprøytemidler og unødvendige tilsetningsstoffer er både sunt og velsmakende, og eplemosten kan foredles vidare til cider, cidereddik og vin. Men pass deg - det kan fort bli en livslang passion ...

Innhold

1	Hva trenger man?	3
1.1	Hvilken eplesorter er best til eplemost ?	3
1.2	Utstyr til mostfremstilling	3
1.3	Pakke- eller kurvepresse?	3
2	Hvordan går man frem?	3
2.1	Klargjøring av epler	3
2.2	Findeling av epler	4
2.3	Pressing av epler	4
2.4	Tapping og oppbevaring av most	5

www.wieland.no

1 Hva trenger man?

1.1 Hvilken eplesorter er best til eplemost ?

Alle Norske eplesorter er velegnet til eplemost. Vinterepler er best i smak, men prøv å blande spiseeple-sorter med de mere syrlige matepler, gjerne tilsatt litt viltepler og pærer. Denne blanding faller i de flestes sma. Ellers er fremgangsmåten å bruke det man har og smake seg frem.

1.2 Utstyr til mostfremstilling

- Epler, gerne nedfallsepler
- Eplekvern
- Mostpresse
- Beholdere til skylning, oppsamling av elepulp og oppsamling av most. F.eks. baljer, spande og dunke
- Beholdere til oppbevaring av most. F.eks. dunke og flasker i plast eller glas

1.3 Pakke- eller kurvepresse?

Til pressing av epler bruker man en pakkepresse - som også mosterierne gjorde før i tiden. I en pakkepresse bygger man de kvernede epler opp lagvis.

En kurvepresse er ganske utmerket til pressing av bær. I en kurvepresse presser man bærene i en tønne".

Epler presset i pakkepresse gir 60-80% saftutbytte - men ca. det halve i en kurvepresse.

Man glemmer ofte at most-sesonen er oktober: det er mørkt kl. 18 og ofte surt. For å få en god opplevelse med mostpressing er det viktig at most-utstyr virker effektivt og tilfredstillende.

2 Hvordan går man frem?

2.1 Klargjøring av epler

Eplerne, og gjerne nedfallsepler, skylles og eventuelle dårlige/stødte partier skjæres vekk.

2.2 Findeling av epler

Til findeling av epler brukes en eple-kvern (synonymer/alternativer: eplerasper, frugt-kvern, eplerive, frugtmølle, elektrisk mølle).



Figur 1: En elektrisk eplekvern til findeling av epler leverer passende små eplestykker.

Viktigst er at kvernen kan levere passe små stykker. Her anbefaler jeg en elektrisk eplekvern, idet en håndkvern oftest er for grov og også tungt å sveive.

Eplerne helles i trakten på eplekvernen og kommer ut som eplemasse, også kaldt eplepulp.

2.3 Pressing av epler

Eplepulpen skal nå presses for å skille saften fra. Her brukes en pakkepresse (synonymer/alternativer: mostpresse, eplepresse, frugtpresse, kurvepresse, pladepresse!).

Viktigst er at pressen er effektiv, slik at mest mulig saft kan presses ut.

I pakkepressen legges eplepakker og presserister lagvis som i en bløtkake. Først en presserist, så en pakke bestående av eplepulp pakket inn i et presseklæde og så igjen en presserist. Stabelen bygges opp og avsluttes med en presserist og trykkplating fastgjøres over stabelen.

Med pressen presses stabelen nå sammen og eplemosten renner ut av hullet i bunnen og ned i beholderen. Dette fortsetter til det ikke kommer mer most ut av stabelen.



Figur 2: Pakkepressen under oppbygging av pakkene. Et presseklæde legges over pakkerammen i saftbakken og eplepulp fordeles og pakkes in i striduken. Pakkerammen fjernes og en pressrist legges over. Denne prosessen gjentas til hele stabelen er bygget opp.

2.4 Tapping og oppbevaring av most

Etter pressing begynner mosten å danne alkohol hvis man ikke gjør noe med den. Man har flere muligheter å oppbevare den på.

1. Drikk den umiddelbar - den er best helt fersk i magen ;-))
2. I kjøleskapet holder mosten seg 4-5 døgn
3. Man kan pasteurisere mosten, dvs. oppvarmes til 78°. Varmer man mindre enn 70° begynner mosten å gjære igjen. Varmer man over 80° ødelegger man viktige smaks- og innholdsstoffer. Mosten fylles på rene flasker av glas eller plast. Plastflasker må tåle temperaturene (Farrisflasker tåler i følge produsent sirka 60° og bøyer ut ved høyere temperaturer. Jeg har brukt dem likevel.
4. Eplemost i plastbeholdere kan fryses med en holdbarhet på 1 år. Etter opptining kan mosten holde sig 4-5 dager i kjøleskap. Ved denne metoden bevarer eplemosten sin friske smak.
5. Man kan fylle ubehandlet most i spesielle fat, såkallte trykkmostfat. De er av edelstål og tåler 15 bar trykk. De har trykkmåler, overtrykksventil og gjerne en fyllventil for CO₂ (kullsyre). Etter mosten er fyllt på og fatet er lukket setter man det hele under trykk med



Figur 3: Pakkepresse under pressing. Stabelen presses sammen med pressen og mosten renner ned i saftbakken og videre til beholderen.

CO2 på 10 bar. Dette stopper gjæringsprosessene og man kan tappe fersk sprudlende eplemost i lang tid. CO2 flasken bruker man å holde trykk i trukkmøstfat konstant etter tapping.

6. Ønsker man cider kan man vente med å sette trykkmøstfat under trykk til mosten har dannet noen prosent alkohol. Det er viktig å smake i jevne mellomrom slik at man finner riktig tidspunkt for å stoppe gjæringsprosess ved å sette trykk på 10 bar CO2 på fatet.

kilder: Mostpresse.dk



Figur 4: 9kw gassbrenner til å varme opp 20l most om gangen



Figur 5: Trykkmostfat