



Brennerei-Kellereibedarf am Bodensee

## Pasteurisieren von Obstsäften im Saftfass

1. Saftfass und Ablaufhahn sorgfältig mit heißem Essigwasser oder Geschirrspülmittel reinigen, anschließend gründlich mit klarem Wasser nachspülen. Auslaufhahn auf Dichtheit prüfen, ggf. Feststellschraube nachziehen. Eventuell Dichtungen oder Schlauch bei Saftfass auswechseln.
2. Den Saftbehälter an einem geschützten Platz stellen. Das Fass darf mit dem Saft nach dem Erhitzen nicht mehr bewegt werden. Bitte darauf achten, dass das Fass soweit erhöht steht, dass ein bequemes Abzapfen des pasteurisierten Saftes möglich ist.
3. Den frisch gepressten Saft (frei von Pressrückständen/Fruchtfleisch) in das gereinigte Saftfass einfüllen und mit einem sauberen Flächentauchsieder auf mindestens 78° C erhitzen. Um eine schnellere Erwärmung des Saftes zu erreichen, bzw. einen größeren Temperaturverlust zu vermeiden, ist es ratsam, die Behälteraußenseite mit einer Isomatte, Teppich oder Decke zu isolieren (Befestigung mit einem Gummispanngurt). Während des Erhitzens den Saft gut umrühren (vor allem kurz vor der Endtemperatur), damit der Saft im Behälter eine gleichmäßige Temperatur erreicht. Bei Tauchsiedern ohne Thermostat ist zur Temperaturkontrolle ein Einkoch-, Flaschen- oder Maischethermometer zu verwenden. Ist die Temperatur (erforderliche 78° C) überall erreicht, schalten Sie den Erhitzer ab (Stecker vom Netz ziehen und den Erhitzer in kaltes Wasser stellen, damit ein Anbrennen des Saftes am Erhitzer verhindert wird. **Vorsicht Verbrennungsgefahr!**
4. Den an der Oberfläche entstandenen Schaum mit einem Sieb abschöpfen, und am Auslauf ca. 2-3 l heißen Saft entnehmen. Dadurch wird auch der Saftfass steril. Die entnommene Menge wieder in das Saftfass zurückgegeben.
5. Den sauberen Schwimmdeckel vorsichtig auf den heißen Saft legen und sofort den Zwischenraum (Öldeckelrand - Behälterinnenwand) mit Vaselineöl auffüllen und mit dem Staubdeckel verschließen. Spezial-Abstandshalter (Zubehör) am Deckelrand sorgen für eine genügend breite Ölschicht.

### Vaselineöl Bedarf:

- für ein 50 - 75 l Fass 0,75 l Vaselineöl
- für ein 100 l Fass 1,0 l Vaselineöl
- für ein 150 - 200 l Fass 1,75 l Vaselineöl
- für ein 300 l Fass 2,0 l Vaselineöl

### Vaseline-Altölentsorgung bei örtlichen Annahmestellen!

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. ReKru GmbH garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.