

# SÜSSMOSTHERSTELLUNG IM CFM-SAFTFASS



Mit dem CFM-Edelstahl-Saftfass können Sie Ihren frisch gepressten Obstsaft direkt im Behälter **pasteurisieren und anschließend hygienisch lagern**. Durch die Kombination aus Erhitzung, Schwimmdeckel und Paraffinöl wird der Saft zuverlässig vor Sauerstoff geschützt und bleibt lange haltbar – ganz **ohne Zusatz von Konservierungsstoffen**.

## Schritt für Schritt zum haltbaren Süßmost

### 1. Saftfass und Ablaufhahn vorbereiten

Reinigen Sie den Behälter und den Ablaufhahn vor der Verwendung gründlich mit heißem Wasser und etwas Essig oder Geschirrspülmittel. Anschließend spülen Sie das Fass sorgfältig mit klarem Wasser nach. Prüfen Sie vor dem Befüllen die Dichtigkeit des Ablaufhahns, indem Sie das Fass mit Wasser füllen. Falls erforderlich, kontrollieren Sie die Dichtung und beheben Sie mögliche Undichtigkeiten.

### 2. Geeigneten Standort wählen

Stellen Sie das CFM-Saftfass an einen geschützten und geeigneten Lagerplatz. Nutzen Sie (falls nötig) ein Stativ oder einen Sockel um später problemlos den Saft abzapfen zu können.

**Wichtig:** Nach dem Erhitzen darf das Fass nicht mehr bewegt werden. Durch Erschütterungen oder ein späteres Umstellen kann die Qualität des pasteurisierten Saftes beeinträchtigt werden!

### 3. Frisch gepressten Saft einfüllen

Füllen Sie den frisch gepressten Saft direkt in das Edelstahl-Saftfass. Befüllen Sie das Fass nicht vollständig, da sich der Saft während des Erwärmungsvorgangs ausdehnt.

### 4. Saft pasteurisieren

Stellen Sie den Erwärmer (nicht im Lieferumfang des CFM-Saftfasses enthalten) in das Fass und erhitzen Sie den Saft langsam auf ca. **80 °C bis 85 °C**.

Während des Erhitzens kann die Außenseite des Fasses zusätzlich isoliert werden, beispielsweise mit einer Decke oder einer geeigneten Isoliermatte. Dadurch werden Wärmeverluste reduziert und der Erhitzungsvorgang unterstützt.

Rühren Sie den Saft während des Erwärmens regelmäßig gut um. Besonders kurz vor Erreichen der Endtemperatur ist eine gleichmäßige Wärmeverteilung wichtig, damit der gesamte Saft ausreichend erhitzt wird. Eine ungleichmäßige Erwärmung kann die Haltbarkeit beeinträchtigen und eine Gärung begünstigen.

Die Dauer des Pasteurisiervorgangs hängt von Fassgröße, Isolierung und Heizleistung ab. Als Richtwert gilt: 100 Liter Saftfass mit Erwärmer 3,2 kW: ca. 4 Std.

**Wichtig:** Kontrollieren Sie die Temperatur während des gesamten Vorgangs regelmäßig mit dem Thermometer. Das Thermometer ist im Lieferumfang des Erwärmers enthalten.

### 5. Ablaufhahn sterilisieren

Nach Erreichen der Pasteurisationstemperatur entfernen Sie den entstandenen Schaum an der Satoberfläche mit einem sauberen Sieb. Lassen Sie anschließend einige Liter heißen Saft über den Ablaufhahn ab und füllen Sie diesen wieder zurück in das Fass. Dieser Vorgang dient dazu, den Ablaufhahn von innen mit heißem Saft zu spülen und zu sterilisieren.

### 6. Satoberfläche abdichten

Legen Sie den Schwimmdeckel vorsichtig auf die heiße Satoberfläche. Geben Sie anschließend sofort **lebensmiteltaugliches Paraffinöl in Apothekenqualität** vorsichtig in den Ring zwischen Schwimmdeckel und Behälterwand. Das Paraffinöl bildet eine luftdichte Schutzschicht und verhindert den Kontakt des Saftes mit Sauerstoff. Dadurch wird die natürliche Qualität des Saftes erhalten und die Haltbarkeit deutlich verlängert.

## Wichtiger Hinweis zum Paraffinöl

Verwenden Sie ausschließlich **Paraffinöl in Apothekenqualität**. Dieses kann problemlos über jede Apotheke bezogen werden. Der benötigte Paraffinölbedarf richtet sich nach der Fassgröße:

- 100 Liter Saftfass: ca. 1 Liter Paraffinöl
- 160/200 Liter Saftfass: ca. 2 Liter Paraffinöl

## Abschluss und Lagerung

Nach beendetem Pasteurisiervorgang legen Sie den Abschlussdeckel auf das Fass. Das Fass sollte anschließend nicht mehr bewegt werden!

Bei sachgerechter Verarbeitung, sauberer Arbeitsweise und richtiger Lagerung bleibt der auf diese Weise haltbar gemachte Fruchtsaft **mindestens ein Jahr, teilweise auch deutlich länger**, haltbar.

So können Sie die wertvolle Qualität Ihrer eigenen Obsternste über lange Zeit genießen.



MADE IN GERMANY – SINCE 1827.

carl-fritz.de