



Der Ablauf in der Bobinger Mosterei und wichtige Hinweise!

Allgemein:

Wir pressen in der Bobinger Mosterei des Gartenbauvereins Äpfel, Birnen und Quitten. Bitte beachten Sie, dass wir Quitten nur an gesonderten Tagen pressen. Beachten Sie hierzu unsere Hinweise auf der Startseite beim Punkt Aktuelles.

Ablauf:

Ihr Obst wird bei uns in einer Bandwaschanlage gereinigt und zerkleinert. Dazu werden die Äpfel in einem Sprudelbad von grobem Schmutz gesäubert. Anschließend werden sie schonend über eine Bandförderung und über mehrere Spritzdüsen mit Frischwasser besprüht. Oben im Schrägförderer angekommen, tropfen die Äpfel nochmal ab, bevor sie in die Rätzmühle fallen wo sie zerkleinert werden.

Die Maische (zerkleinertes Obst) wird über den Einfülltrichter auf das Band unserer Bandpresse aufgetragen, über die Hauptpresswalze und danach noch über drei weitere Presswalzen befördert.

Der Saft wird unter den Presswalzen gesammelt und läuft direkt über ein Sieb in die Saftwanne hinter der Bandpresse. Von dort wird der Saft über einen Speichertank in den Separator gepumpt.

Im Separator wird der Saft filtriert, Schwebeteilchen werden entfernt.

Der Saft wird nun im Pasteur auf ca. 80 Grad erhitzt und damit haltbar gemacht

Über unseren Reihenabfüller wird der Saft dann in Bag in Box oder in Flaschen abgefüllt.

Hinweise:



Beachten Sie für ein optimales Saftergebnis bitte folgende wichtige Hinweise:

- **Für einen guten Saft bitte auch nur gutes, frisch geerntetes oder aufgelesenes und sauberes Obst mitbringen. Je besser die Qualität des Obstes, desto besser Ihr Saft und dessen Haltbarkeit!**
- **Fauliges und unreifes Obst sollte nicht verarbeitet werden!**
- **Wir behalten uns auch vor, nicht geeignetes Obst zurückzuweisen.**
- **Schadstellen, Schorf oder auch Wurmstiche bilden keinen Qualitätsverlust.**
- **Für die Kaltabfüllung (Direktverzehr, Most etc.) bringen Sie bitte geeignete Kanister oder andere sauber gereinigte Behältnisse mit.**
- **Damit der Saft auch in Flaschen lange haltbar bleibt, ist es sehr wichtig, dass die Flaschen vorher gründlich gereinigt mitgebracht werden und sich keine Rückstände in den Flaschen und Deckeln befinden.**
- **Bei den Flaschen ist darauf zu achten, dass sie mindestens 0,75 – 1,5 Liter haben und gleich hoch sind.**
- **Für die Abfüllung in Flaschen verlangen wir einen Flaschenzuschlag.**