



Mustning

4 Fruktsammelkorgar, 1 Fruktkvarn, 1 Rostfri hink, 2 slangar med kopplingar; 1 Hydropress 90 l med 1 filtertyg, 2 Pastörer inkl. lock, 1 Kapsylförslutare till 26 och 29 mm kapsyl, 1 Bag-in-box-hållare till tappningen

Förutsättningar:

- Vanlig el- och vattenuttag med slangkoppling, typ "Gardena"
- Avlopp/avrinningsområdet för vatten från pressningen
- Fruktkvalitet:
 - Fukt: äpple och päron med fast konsistens (vid för mjuk frukt blir det stopp i pressen och du får inte ut vätskan/musten)
 - Fallfrukt och frukt med prickar, maskgångar, bruna fläckar med mera är fulldugligt för mustning. Använd ej frukt som möglar – mögelgift!!
 - Undvik frukt från beteshagar eller lägg ut presenningar. (Inget krav på att tvätta frukten, enbart vid frukt med jordkontakt)
- Egna glasbehållare - ska vara synligt rena eller så använder du bag-in-box

1. Krossa frukten - mäsktillverkning

- Krossen behöver en 230V anslutning
- Skruv ihop motorn med "tratten" – se till att specialskraven sitter vid säkerhetsbrytarens sida
- Se till att de elektriska delar **inte** utsätts för starkt vattenkontakt
- Ställ en hink eller balja under krossen för att ta emot mäskan
- Håll enbart frukt i krossen – **inga** händer, vedträn eller dylikt

2. Pressningen

- Pressen drivs med vattentryck – **INTE** med luft, smäller annars vid fel
- Ställ pressen på en yta där tryckvattnet kan rinna av
- Sätt på vattenslangarna – använd alltid **rent** vatten
- Stäng tappningskranen
- Ställ uppsamlingskärlet under utloppet gärna med en sil för att fånga upp fruktbitar och kringflygande insekter
- Fyll på vattnet, lufta tryckblåsan på toppen tills den är fylld med vatten
 - Mindre förspänd tryckblåsa ger mindre pressutbyte och tvärtom
- Häng i filtertyget – annars åker mäskan igenom presskorgen
- Fyll i mäskan mellan filtertyget och blåsan tills det är fullt.
 - Det måste vara jämn fullt/fördelat – annars går blåsan sönder
 - Förspänn blåsan mer/mindre vid behov
- Vik in filtertyget, sätt på locket och lås med vingmuttern
- Sätt på vattentrycket och dubbelkolla alltid om det är luft i blåsan
- Nu rinner det flyttande guldet ☺
- Övervaka trycket – **max 3 bar** – säkerhetsventil finns men utmana den inte!
- Kommer inte mer must, stäng av vattentillförsel och släpp ut tryckvattnet
 - Du kan återanvända vattnet om du har en teknisk lösning för det.
- Ta bort locket och lyft ut filtertyget eller presskorgen för tömning
- Resterna kan ges till djur, kompost eller vidareförädlas till müsli tillskott eller blöttläggas med dricksvatten och kan pressas en gång till

3. Pastörisering med "glöggkokare"

- Pastören behöver en 230 V anslutning - Obs! två i samma uttag kan vara för mycket för samma säkring
- Häll i råmusten – gärna genom en sil för att få bort fruktbitar och insekter
- Ställ pastören på max 80°C – alltid med vätskan i kokaren
- Vid uppnådd önskad temperatur tappas den direkt i flaskan eller bag in box.
 - Detta garanterar att slutbehållaren blir "steril"
- Använd bag-in-box-hållaren vid behov. Tryck luften ur påsen innan det försluts
 - Bag-in-box är lagringsdugligt i minst ett år. Se upp för möss 😊
 - Förvaras flaskan mörkt så håller musten i minst 2 år
- OBS! Opastöriserad must håller sig bara i ett par dagar.

4. Rengörning av utrustning

- **Krossen** tas isär. Tratten tål att spolras av med vattenslang – var god och torka av (fläckar)
- Underdelen rengörs med trasa och vatten- skruv inte ihop krossen igen
- **Pastören** rengörs med trasa, lite diskmedel och vatten, skölj efter.
- **Obs! Se upp med vatten och alla EL-delar!**
- **Pressen** rengörs grov enklast med vattenslang. Diskas efter med trasa och lite diskmedel, sköljs därefter.
- **Filteryget** rengörs genom sköljning och/eller ett enklare tvättprogram i tvättmaskin **utan** tvättmedel – lått torka eller förvara luftigt

Priser:

500 kr / dag, alla maskiner

350 kr / dag, enbart press och fruktkross

10kr/ påse till Bag-in-Box

10kr/ kartong till Bag-in-box

Utrustning lämnas tillbaka senast kl. 20 dagen det lånas ut.
Eller efter överenskommelse.

Utlånaren ansvarar för att lämna utrustningen ren och hel. Eventuella skador faktureras.

Lycka till med din egen must!

Musteri Grannskörden

Bunnvägen 29, 56393 Gränna/Ölmstad

www.grannskorden.se / info@grannskorden.se / tel: 079-347 347 6