Kanton St.Gallen
Landw. Zentrum SG

Das „schwierige“ Mostjahr 2018

Landwirtschaftliche Zentrum SG
Stefan Freund, Fachstelle Obstbau

Inhalt

1. Welche Probleme sind aufgetreten
2. Ursachen / Lösungsansätze
3. Empfehlungen
4. Aktuelles, offene Fragen

Welche Probleme sind aufgetreten ?

- Klärung / Schönung funktioniert nicht oder ist mangelhaft
- Schaum beim Pasteurisieren
- Unreife oder überreife Früchte
- Gebinde fehlt
- Kapazitätsengpässe

Klärung / Schönung

- *Enzymierung wird durch Wärme beschleunigt*
- *Klärung / Sedimentation braucht kühle Temperaturen*

- Die Klärung verläuft bei Temperaturen über 10 Grad sehr schnell
- Lösungsansatz: gekühlte Früchte pressen, kühle Tageszeit benutzen, Zeit zum Klären klar verkürzen.
- Enzym sofort nach dem Pressen einsetzen

Schaum beim Pasteurisieren

- Ursache: Schaum entsteht durch die Arbeit von Mikroorganismen (Rohstoff, Presse, Gebinde, Pasteur ???)

- Regelmässig reinigen mit SPA (Aktivchlor)
- Evtl. Reinungsplan mit Lieferant besprechen
- Evtl. Desinfektion der Anlage, Böden, Gebinde
- Kadenz der Reinigungen anpassen
- Klärzeit verkürzen

…und wenn Schaum bereits vorhanden….

Gebinde zwischen Pasteurisation und Abfüllen einfügen….

Reife oder überreife Früchte

- Termin mit Kunden frühzeitig absprechen
- Rückmeldung an Kunden betreffend Früchte
- Baumfrische, möglichst gekühlte Früchte verarbeiten

…Gebinde fehlt

- Verarbeitungszeit frühzeitig planen (wann startet die Saison?)
- Gebinde, Klärmittel, Reiniger, Verschlüsse, Beschriftung, Buchhaltung
- Lieferanten frühzeitig kontaktieren

Aktuelles / offene Fragen

- Öffentlichkeitsarbeit betreiben!!!
- Keine Dumpingpreise machen!!!