

135 Äpplens guide till äppelmustpastörisering

Råmusten håller sig bara ca 4 till 5 dagar i kylskåp därefter börjar den spontanjäsa.

Det finns flera bra sätt att konservera äppelmust.

Du kan frysa eller pastörisera musten.

Här beskriver vi några metoder vi kan rekommendera dig som vill ha en frisk äppelmust bevarad till långt efter säsongen.

Djupfrysning

Att frysa äppelmust går mycket bra.

Använd plastdunkar, tetrapack eller någon annan typ av behållare som inte spricker då musten expanderar vid frysningen.

Även i behållare av flexibla material måste man lämna lite luft för expansionen.

Se till att det även finns expansionsutrymme mellan förpackningarna så att de inte expanderar fast i frysen.

Pastörisering metod 1 - Glasflaskor

Du fyller de väl rengjorda och sköljda glasflaskorna som ska användas ända upp till kanten med must och ställer sedan ner dem i ett kokkärl med vatten.

Kapsyler eller skruvkorkarna ska vara avtagna och läggs också ner i kärlet.

I en av flaskorna stoppar du ner en termometer.

Vattnet ska nu värmas upp så att musten i flaskorna får en temperatur på 80 grader.

Denna värme ska hållas i 20 minuter varefter kapsylerna eller korkarna skruvas på.

Se till att skumfri must står ända upp till bredden - fyll annars på med upphettad must eller hett rent vatten innan korken skruvas på.

Kyl inte av flaskorna på en gång utan låt dem behålla värmen så att de svalnar långsamt.

Pastörisering metod 2. - Glasflaskor med olika storlek eller Bag in boxpåse 3 liter

Den här metoden är något bekvämare och tillåter att man använder olika storlekar på flaskorna eller bag in boxpåsar på 3 liter

Du måste vara noggrann med flaskrengöringen.

Använder du bag in boxpåse behövs ingen rengöring.

Värm must i ett kokkärl till 80 grader och låt den stå i denna temperatur i 20 minuter.

Skumma noga av och tappa genast upp musten på de väl rengjorda och sköljda flaskorna eller bag in boxpåsen - ända upp till bredden och skruva på eller klicka fast locket.

Använder du bag in boxpåse måste du ta hjälp av någon som håller i påsen när du häller i musten. använd förslagsvis en polygrip eller annan tång du finner lämplig.

Använd med fördel en tratt och häll försiktigt, musten är varm!

Även vid denna metod är det viktigt att inte kyla av flaskorna/påsarna på en gång, låt dem svalna långsamt.

Rengöring av flaskor vid pastörisering

För att få ett fullgott resultat av de båda pastöriseringsmetoderna som vi beskriver här, ska flaskorna vara väl rengjorda, använd helst nya flaskor.

Om du använder begagnade flaskor måste du rengöra dem med lite Natriumbensoat och okokta riskorn som borstar rent inuti flaskan. Det är också förnuftigt att strax före påfyllningen ge flaskorna en extra sköljning med Natriumbensoat (en matsked Natriumbensoat, som kan köpas i vanlig mataffär (blandas med 2,5 dl vatten och räcker till många flaskor).

Bag in boxpåsar behöver du inte sterilisera eller skölja!

Undvik att använda konserveringsmedel i musten, det bästa är att frysa eller pastörisera för att bibehålla naturlighet och smak.