



Druckmostfass

Vorstellung, Handhabung, Möglichkeiten
M. Riedel

Hersteller

Speidel



lauchentechnik

Mus Max



Pink



Verwendung und Vorteile

1. Lagerung von Obstsaft ohne Pasteurisierung
 - a. stabileres Lagerungssystem als mit dem Schwimmdeckelfass
 - b. ohne Erhitzen und ohne Zusatz chemischer Konservierungsmittel.
 - c. keine Geschmacksbeeinträchtigung durch Erhitzen
 - d. transportfähig

2. Lagerung von Most unter Sauerstoffabschluss
 - a. Schutz vor Mostkrankheiten(Lagerkrankheiten).
 - b. nur 0,5 bis 1 bar Kohlensäure halten das Getränk über Monate frisch und geben den nötigen Druck beim Zapfen
 - c. „beim Most erspart Kohlensäure ein übermäßiges Schwefeln“
 - d. keine Oxidation des Mostes - gleicher Geschmack über den gesamten Lagerzeitraum (Jahr)
 - e. transportfähig

Verwendung und Vorteile

3. Vergärung von Apfelsaft bis zu einem beliebigen Restzuckergehalt (Prickler - Alkoholarmer Süßmost)
 - a. beliebiger Alkohol- und Restzuckergehalt einstellbar, je kürzer das Fass nach dem Befüllen offen bleibt, desto weniger Gärung setzt ein und desto niedriger bleibt der Alkoholgehalt
 - b. trotz geringem Alkoholgehalt – Schutz vor Mostkrankheiten (Lagerkrankheiten)

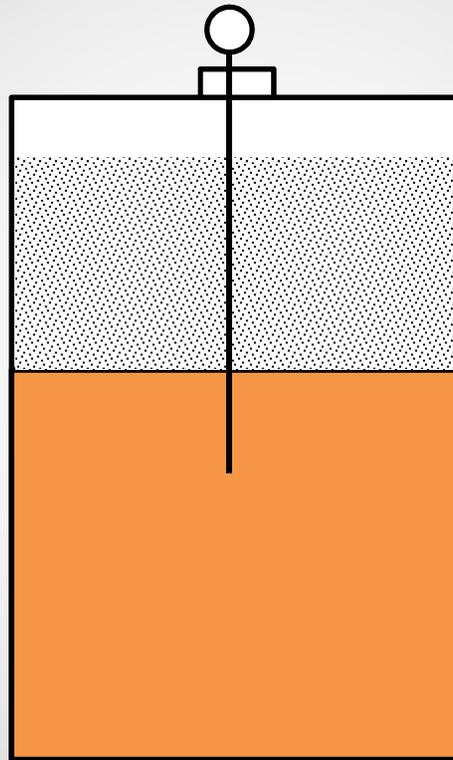
4. Erzeugung von Mineralwasser
 - a. Sodawasser bzw. milder Sprudel selbst herstellen aus Trinkwasser unter Zugabe von Kohlensäure.
 - b. Immer beste Wasserqualität (in Deutschland z. T. besser als die von Tafelwasser)
 - c. kein Kisten schleppen

Hersteller

Hersteller	Fassungsvermögen	Max. Druck	Preis	Öffnung	sonstiges
Speidel	50 l	10 bar	ca. 250 €	50 mm	nur eine Größe erhältlich, Auslaufhahn oben
Mus-Max	50-280 l	10 bar	ab 400 €	120 mm	6 versch. Größen, Auslaufhahn unten
Pink	50 und 75 l	10 bar	490 €, 620 €	100 mm	Auslaufhahn unten

Funktion

CO₂ ist schwerer als Luft



CO₂ bildet sich entweder durch die beginnende Gärung natürlich, oder wird per Gasflasche zugesetzt

Druckfass ist für 10 bar Betriebsdruck ausgelegt, Bier- und Getränkefässer oft nur bis 3 bar:
Volle Fässer platzen relativ gefahrlos, wegen der Inkompressibilität von Flüssigkeiten, je leerer desto gefährlicher wird ein Platzen des Fasses (bei konstantem Druck).

Zubehör für die Druckerhöhung

1. CO2



ca. 80 €



ca. 30 €



ca. 90 €

2. Druckluft



ca.
40 €

+ Kompressor

Reinigung

vor allem bei Fässern mit kleinem Öffnungsdurchmesser

- mechanisch: Bürste...
- Hydraulisch: Hochdruckreiniger – Winkellanze
- chemisch: Hausnatron bzw. Backpulver und warmes Wasser
½ voll liegend auf jeder Seite 1 Tag einwirken lassen.

