

Konsten att bevara äppelmust

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 eller tillsätta konserveringsmedel. Du kan också göra vin eller vinäger och bevara musten på det viset. De senare beskriver vi inte här. 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

Du fyller 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 75 grader. Denna värme ska hållas i 15 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 i ytterligare två timmar. Sätt dem t.ex. på tjockt tidningspapper och täck dem med en filt eller dylikt.

Pastörisering metod 2.

Den här metoden är något bekvämare och tillåter att man använder olika storlekar på flaskorna, men du måste vara noggrann, särskilt med flaskrengöringen. Värm must i ett kokkärl till 75 grader och låt den stå i denna temperatur i 15 minuter. Skumma noga och tappa genast upp musten på flaskorna - ända upp till bredden - och skruva på locket. Även vid denna metod är det viktigt att inte kyla av flaskorna på en gång utan låta dem behålla värmen i ytterligare två timmar. Du kan som sagts ovan t.ex. sätta dem på tidningar och täcka dem med en filt.

Sterilisering av flaskor vid pastörisering

För att få ett fullgott resultat utav de båda pastöriseringsmetoder som vi beskriver här, ska flaskorna vara både väl rengjorda och steriliserade (upphettade till 100 grader). Steriliseringen kan t.ex. göras i ugn. Det är också förnuftigt att strax före påfyllningen ge flaskorna en extra sköljning med benzoatlösning (en matsked benzoesyra, som kan köpas i specerihandeln till 2,5 dl vatten, räcker till många flaskor).

Konserveringsmedel

Bensoesyra, Atamon, Kaliumsorbat... det finns många varianter. Men tänk på att Du då använder kemilådan för att bevara en naturlig must. Du påverkar även smaken när Du använder kemi. Läs på respektive förpackning för rätt dosering.