

# Alkoholarme Qualitätsgetränke durch optimale Lagerung

Type D 230



**Die Lagerung im Edelstahltank garantiert über's Jahr gleichbleibende Qualität. Durch die natürliche Konservierung unter Druck erhält man ein Naturgetränk ohne jegliche chemische Zusätze und ohne Pasteurisation.**

### Besser, schneller, einfacher

Der eingefüllte Saft wird sehr schnell klar und somit trinkfähig. Das althergebrachte Abfüllen von erhitztem Saft in Flaschen ist nicht mehr notwendig. Eine große Öffnung (ø 120 mm) erleichtert die Reinigung. Die Verschlussplatte mit den aufgesetzten Armaturen garantiert gute Übersicht und Kontrolle.

O-Ring-Dichtung



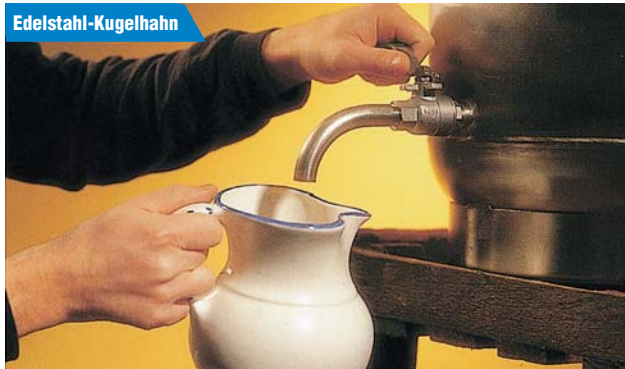
### Unser Geheimtipp: Der Prickler

Der frisch gepresste Süßmost wird wenige Tage nach dem Pressen ohne Bodensatz bis auf 5 % des Inhalts in das Druckmostfass eingefüllt. Durch den mosteigenen Gärprozess entsteht Kohlensäure. Nach einigen Tagen steigt der Druck im Fass auf maximal zehn bar an und die

Gärung wird automatisch blockiert. Man erhält ein fruchtig-frisches Naturgetränk. Nach ca.

weniger als 1 %. Auch die Lagerung von pasteurisiertem Apfelsaft ist möglich.

Edelstahl-Kugelhahn



sechs Wochen Lagerung wird das Getränk klar und trinkfertig mit einem geringen Alkoholgehalt (1,5–2,5 %). Will man den Most etwas rescher, so lässt man ihn im Druckmostfass im Gäraufsatz 1–2 Wochen angären (Alkoholgehalt ca. 2–3 %).

### Immer wieder: Der Süßmost

Der frisch gepresste Süßmost wird naturrein ein bis zwei Tage nach dem Pressen ohne Bodensatz in den Druckbehälter bis auf 5 % vom Inhalt eingefüllt. Danach wird eine Gasflasche (Schankgas) angeschlossen und der Behälter mit 8 bar unter Druck gesetzt. Die Flasche bleibt das ganze Jahr über angeschlossen. (Die Gärung ist eingestellt!) Man erhält einen aromavollen Saft mit einem Alkoholgehalt von

### Apfel-, Birnenmost und Wein

Im Druckmostfass kann auch vergorener Most gelagert werden. Der fertige Most (6–8 Wochen vergoren) bzw. Wein wird in das Druckfass bis auf 5 % Leerraum des Fassinhaltes gefüllt. Am oberen Absperrhahn wird die Leitung einer Schankgasflasche (Schankgas AGA NICO 15 oder LINDE SM 15/85) angeschlossen. Diese Technik verhindert den Sauerstoffzutritt, wenn der Druck nicht unter 1 Bar abfällt. Wenn

Einfaches Befüllen mit Gas



nötig, nach einiger Zeit wieder Gas nachfüllen. (Unbedingt Druckreduzierung verwenden!)

Type	Inhalt (l)	Gewicht (kg)	Durchmesser (mm)	Höhe (mm)
D 50	17	395	580	
D 75	23	395	770	
D 100	29	395	1000	
D 130	30	520	890	
D 180	37	520	1140	
D 230	44	520	1390	
D 280	51	520	1640	

Betriebsdruck: max. 10 bar  
 TÜV Österreich bauartgeprüft

Alle unsere Geräte und Maschinen werden ständig geprüft und weiterentwickelt. Wir behalten uns etwaige technische Änderungen vor. Unverbindliche Verfahrensempfehlung © 2007 by MUS-MAX/Österreich

Dieses Qualitätsprodukt aus dem Hause MUS-MAX wird überreicht durch:





# Druckmostfass

Edelstahlfässer für die ideale Lagerung von Süßmost, Fruchtsaft, Sturm, Wein und Gärmost. Von 50–280 Liter.

**Das Original kommt von uns. Aus dem Hause MUS-MAX.**