

Druvmust



Vi använde våra staketdruvor/baltiska surjordsdruvor "Zilga". De är blå och har en lätt blåbärssmak. 45 liter druvor från två vinstockar blev 12 liter must.

Krossa druvorna, exempelvis med en "potatisstomp", som man gör potatísmos med. Lägg dem i en nätpåse (det finns speciella att köpa för detta avseende) och pressa ut musten. Vi har en liten manuell fruktpress för ändamålet, men det finns andra pressar. Efter pressningen silade vi musten för att få bort det mesta fruktköttet, men

det är gott att ha litet kvar. Det bidrar till smaken. Vi använde våra honungssilar, vilket fungerar utmärkt.



Om man har plats i frysen kan man frysa musten. Annars kan man pastörisera den och få den ska hålla i många månader. Vi har sparat must i ett år, men oftast går den åt tidigare.

Pastörisering metod 1

1. Sterilisera flaskorna i ugnen 100 grader i 30 min.
2. Fyll flaskorna ända upp till kanten med skumfri must.
3. Ställ flaskorna i en stor gryta.

4. Fyll på med vatten runt flaskorna så långt upp som möjligt på flaskhalsen.
5. Om musten inte når ända upp till kanten på flaskan, fyll på med het must eller kokande vatten.
6. Lägg kapsylerna/korkarna i en kastrull med kokhett vatten som får puttra medan musten pastöriseras.
7. Stoppa en termometer i en av flaskorna och värm till 75 grader. Håll värmen vid 75 grader i 15 min.
8. Skruva på de varma korkarna.
9. Ställ flaskorna på något isolerande, t.ex. en tidning, eller gärna på värmegolv i badrummet, och bädda in dem i en filt så att de inte kyls av snabbt. Håll dem varma på detta sätt i ytterligare 2 tim.



Pastörisering metod 2

En alternativ metod är att värma musten i en stor gryta till 85 grader i 15 minuter och därefter tappa den på väl diskade flaskor som steriliserats i ugnen, med rena korkar som behandlats enligt ovan. Därefter håller man musten varm i 2 timmar, som ovan. Om man använder en tratt för att tappa musten på flaskor bör tratten också vara steriliserad.