

## Fragen zur Qualität

Königshofen/Kahlgrund

### Wie wird der Saft haltbar gemacht?

Der frisch gepresste, naturtrübe Saft wird durch Pasteurisierung, wie es auch von der Milch bekannt ist, haltbar gemacht. Durch kurzzeitiges, Vitamin schonendes Erhitzen zw. 78-82° C werden hierbei Mikroorganismen abgetötet. Dieses Verfahren konserviert den Saft vollständig, eine Schimmelbildung und Nachvergärung ist somit ausgeschlossen.

### Hat das Pasteurisieren Einfluss auf die Qualität (Inhaltsstoffe) des Saftes?

Nein! Das Pasteurisieren ist ein sehr schonendes Konservierungsverfahren. Durch den kurzzeitigen Erhitzungsprozess verringern sich die gesunden und wichtigen Inhaltsstoffe des Saftes, wie Vitamine und Spurenelemente, nur geringfügig. Der pressfrische Saft- Geschmack bleibt sogar vollständig erhalten.

### Warum schmeckt der Saft nicht immer gleich?

Der Apfelsaft von Wissel`s mobiler Kelterei ist ein reines Naturprodukt von den Streuobstwiesen des Kahlgrundes. Entsprechend vielfältig ist der Geschmack der verarbeiteten Apfelsorten aus der weithin bekannten Streuobst- und Äbbelwoi- Region. Je nach Herstellungszeit (frühe oder späte Ernte), oder Apfelsorte/n variiert der Geschmack von leicht säuerlich bis zuckersüß. Diese verschiedenen Einflüsse kann der Kunde bei unserem frisch verarbeiteten Naturprodukt noch schmecken. Zudem bieten wir bei den „Apfelsaft-plus“ Säften Beimischungen mit Beerenfrüchten, Trauben, Quitten und Birnen an - alles selbstverständlich aus teilweise auch selbst gekelterten Direktsäften (nicht Konzentrate).

### Warum ist der Saft nicht klar?

Wissel`s mobile Kelterei hat sich zum Ziel gesetzt, den Fruchtsaft naturtrüb, in seiner ursprünglichen und gesündesten Form zu belassen. Um klare Fruchtsäfte zu erhalten, müssen Enzyme/Gelatine zugegeben werden, auf die wir gerne verzichten.

### Wie lange ist der Saft in der Saftbox haltbar?

Der Apfelsaft wird nach der Pasteurisierung direkt in einen lebensmittelechten Polyethylen Beutel abgefüllt und mit dem Zapfhahn verschlossen. Durch die Entnahme des Saftes schrumpft der Folienbeutel zusammen, ohne dass Luft von außen in den Beutel gelangt. Ein Verderben des Saftes durch Nachvergärung oder Schimmelbildung ist somit nicht möglich. Daher muss der Beutel auch nach Anbruch nicht gekühlt gelagert werden. Ungeöffnet ist der Saft mindestens 1 ½ Jahre haltbar, geöffnet bis 3 Monate.

### Was macht den Kahlgründer Apfelwein aus?

Wissel`s Kahlgründer Apfelweine werden aus ungespritztem Obst von typischen regionalen Obstsorten der bekannten und bedeutenden Streuobstregion Kahlgrund/ Spessart hergestellt. Die wieder neu entdeckten, ursprünglichen "Äbbelwoi"- Sorten, einige davon mit edlen Zusatzfrüchten, reifen in traditioneller Kellergärung. Sie entfalten dabei ohne Hefe- Säuren- und Zuckerzusätze ihre unverwechselbaren, fruchtbetonten eigenen Geschmacksvariationen.

### Gibt es eine Qualitätskontrolle?

Ja natürlich! Die Qualitätskontrolle beginnt bereits bei der Apfelannahme. Angefaultes und schimmeliges Obst wird auf dem Förderband vor der Vorwaschung vollständig aussortiert. Obst minderer Qualität oder gespritztes Obst erst gar nicht angenommen. Vom Saft des angelieferten Streuobstes werden vor der Pasteurisierung und Abfüllung Geschmacksproben analysiert.

**Sollten Sie trotzdem einmal die Qualität eines unserer Produkte beanstanden, ersetzen wir dieses umgehend.**

