

Für einen reibungslosen Ablauf sowie lange Haltbarkeit des Mostes beachten Sie bitte nachfolgende Hinweise und Richtlinien!

Verwenden Sie bitte für die Anlieferung des Obstes möglichst Gewebesäcke. (erhältlich bei Raiffeisen, Kreuztal-Ferndorf oder bei uns in der Mosterei). Gewicht pro Sack: max. 25 kg.

Obst, welches in Pappkartons, Wannen, Plastiksäcken oder ähnl. angeliefert wird, kann nicht angenommen werden. Die Säcke bitte nicht mit Draht verschließen! Und bitte keine Knoten in das Verschlussband machen!!

Vor dem Abfüllen in die Gewebesäcke waschen Sie das Obst gut und entfernen alle faulen Früchte, Blätter und sonstige Fremdkörper.

Nur einwandfreie Früchte ergeben lange haltbaren Most.

Die zum Abfüllen vorgesehenen Flaschen müssen ebenfalls absolut sauber sein. Reinigen Sie daher alle Flaschen gründlich und spülen mit klarem Wasser nach, stellen die Flaschen auf den Kopf und lassen sie auslaufen.

Sauberes Obst und saubere Flaschen sind entscheidend für die Haltbarkeit und Qualität des Mostes!

Liefere Sie die Flaschen in Holz- oder Kunststoffkisten - **keine Wannen oder Körbe** – auf dem Kopf stehend und mit abgeschraubten Deckeln an. (Deckel bitte nach Größe getrennt in Plastiktüten beifügen.)

Verwenden Sie bitte ausschließlich Weithalsflaschen zu 1 Liter!

Andere Flaschen können wir nicht befüllen.

Bitte verwenden Sie nur Kisten mit max. 12 Flaschen. Das Gewicht der Kiste mit gefüllten Flaschen darf 20 kg nicht überschreiten!

Bitte versehen Sie alle Kisten und Säcke mit Anhänger mit Ihrem Namen!

Die durchschnittliche Menge Saft je 50 kg (Zentner) beträgt ca. 30 Liter.

Sie können so errechnen, wie viele Flaschen Sie ungefähr benötigen. Sollten Ihre gelieferten Flaschen für den Saft nicht ausreichen füllen wir den restlichen Most in Saftbeutel, nach Wunsch mit oder ohne Karton (Bag-in-Box).

Äpfel sind ein Naturprodukt und sind unterschiedlichen Umwelteinflüssen ausgesetzt. Dazu gehören auch in der Umgebungsluft und am Boden enthaltene Mikroorganismen. Ja nach Aufkommen dieser Organismen ist die Haltbarkeit des Saftes davon betroffen. Im Extremfall kann es zu Schimmelbildung kommen. In einer von beauftragten Laboruntersuchung wurden in betroffenen Saftflaschen die für die Schimmelbildung verantwortlichen Sporen von *Paecilomyces variotii* (ohne Fruchtkörperbildung auch *Byssoschlamys spectabilis* genannt) und teilweise auch *Penicillium* sp., die in der Außenluft bzw. im Erdboden vorkommen.

Es ist daher äußerst wichtig, daß Sie Ihre Äpfel vor dem Einfüllen in Säcke gut waschen, es wird seitens des Labors sogar Waschen mit warmem Wasser empfohlen. Wie bereits oben beschrieben entfernen Sie alle Fremdkörper wie Blätter, Aststücke (die Stiele können dranbleiben) Gras und Sonstiges.

Wenn Sie Äpfel schütteln müssen, legen Sie vorher eine saubere Plane unter, damit die Äpfel auch nicht mit dem Gras in Berührung kommen. Dort können sich auch schon Schimmelpilze befinden.

Wir übernehmen keine Garantie für die Haltbarkeit!!

Unsere Anlage wird nach jedem Mosttag und vor jeder Mostsaison einer gründlichen Reinigung mit chemischen und natürlichen Zusätzen und mehrmaligen Klarspüldurchläufen gereinigt. Unsererseits wird jedes mögliche und zulässige Verfahren angewendet um eine Verunreinigung durch Anlagenteile zu verhindern.

Sollte dennoch etwas passieren und sich auf Ihrem Saft Schimmel zeigen, liegt dies nicht in unserer Verantwortung. Regreßansprüche erkennen wir nicht an.