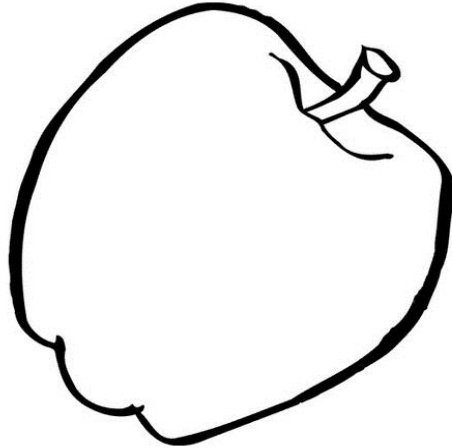


WARFVINGE ÄPPELMUSTERI



FÄRSKPRESSAD MUST FRÅN ERA EGNA ÄPPLEN

WARFVINGE ÄPPELMUSTERI är ett litet mobilt musteri där pressningen utförs med handkraft. Kom med 40 – 60 kg äpplen dvs ca 2-3 banankartonger. Mindre mängder än så pressar jag inte. Har ni ej så mycket äpplen själv så gå samman med någon mer som också vill få pressat. Utbytet är omkring 50 %, dvs 40 kg äpplen blir ca 20 liter must. Har ni mer än 60 kg så hör av er till mig på telefon eller mail så bokar vi in en separat pressning för er.

Välj att antingen få råmust, dvs färsk opastöriserad must som bör drickas upp inom 3-5 dagar. Efter denna tid kommer musten att börja jäsa varpå den så småningom kan bli till cider eller vinäger om man så vill. Tag med dunkar eller flaskor att fylla råmusten i. Råmust kostar 15 kr/liter. (utan flaska) Musten kan med fördel frysas in om man vill.

Vill ni kan ni få musten pastöriserad, dvs tillfälligt upphettad varpå musten normalt håller sig minst ett år i oöppnad flaska. Pastöriserad must får ni med hem på 1 liters glasflaska för 40 kr/liter. Flaska ingår. Pastörisering utförs på plats i mån av tid. Blir det mycket att pastörisera kan det dock bli så att ni får hämta denna must dagen därpå.

Det är viktigt att äpplena är mogna och rena. Tidiga äppelsorter går ofta att lagra ett par veckor om de förvaras svalt o luftigt. Äpplen plockade från trädet behöver normalt ej tvättas. Mindre skavanker, maskhål, skorv etc gör normalt ingen skada. Frukten får dock ej vara rötskadad. Nyfallen frukt går normalt också bra men dessa behöver vara väl sköljda i rent vatten innan du kommer med dem.

Mvh Petter Warfvinge tel. 0736712150 warfvinge@gmail.com