





Obst- und Gartenbau-Verein St. Arnual 1884 e. V.



Die Apfelsaftgewinnung



11. Februar 2012



Äpfel werden geerntet/gesammelt



11. Februar 2012



Äpfel werden geerntet/gesammelt



11. Februar 2012



Alles zum Pressen bereit



11. Februar 2012



Äpfel werden zum Waschen eingefüllt



11. Februar 2012



Die Äpfel werden mit einer Schnecke noch oben transportiert



11. Februar 2012



Hier werden die Äpfel zerkleinert



11. Februar 2012



**An dieser Stelle werden
die zerkleinerten Äpfel
„gestapelt“**





Die Arbeitsfläche herumgedreht



11. Februar 2012



Jetzt kommt der entscheidende Moment, hier wird gepresst



11. Februar 2012



Der gepresste Saft läuft in eine Wanne



11. Februar 2012



Von dort wird er in einen Behälter gepumpt



11. Februar 2012



**Jetzt wird der Saft in der
Zentrifuge von seinen
Schwebstoffen befreit**



11. Februar 2012



Nach dem Zentrifugieren kommt der „gereinigte“ Saft in die 500 l Behälter





Am nächsten Tag wird abgefüllt



11. Februar 2012



Der Saft wird auf 80 Grad Celsius erhitzt



11. Februar 2012



**und läuft dann in die
Abfüllanlage, in der die
Flaschen gefüllt werden**





Zuvor werden hier die Flaschen mit Wasserdampf erhitzt und sterilisiert



11. Februar 2012



Jetzt werden die Flaschen automatisch verschlossen



11. Februar 2012



Jetzt werden die Flaschen automatisch verschlossen



11. Februar 2012



Der Saft steht zum Abkühlen



11. Februar 2012