

Alingsås Mobila Musteri

Instruktionsbok



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling; Europa
investerar i landsbygdsområden



Studie
främjandet

Förberedelser:



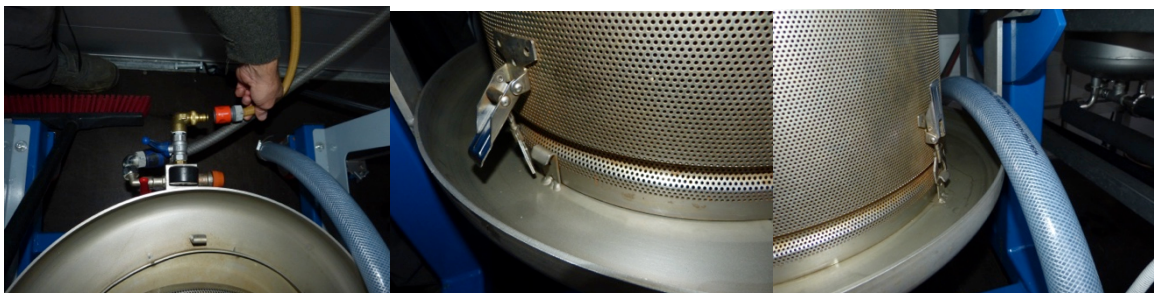
Börja med att parkera vagnen på ett plant ställe. Dra åt bromsen och ställ pallställen under bakre hörnen så att vagnen står stabilt. Se till att trefasel och vatten är framdraget till vagnen.



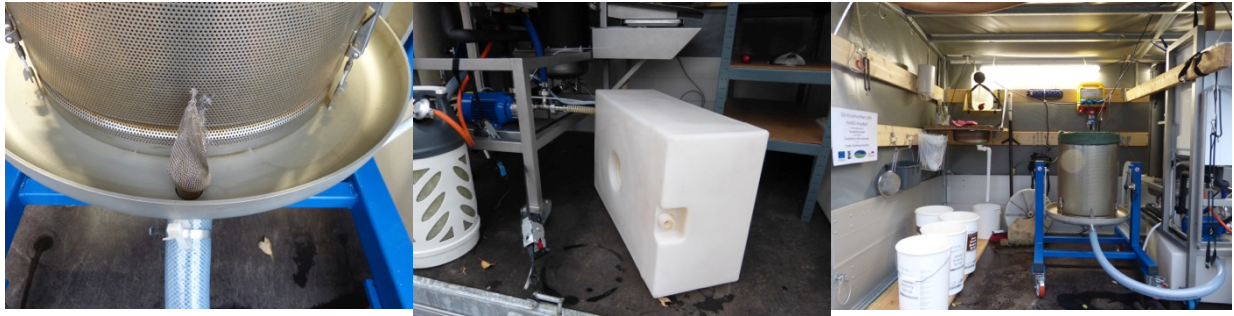
Lossa långsidans presenning och fäll ner lämmen. Anslut elen.



Ställ upp bordet och vågen för mottagning av äpplen. Vågen hittar du i ett av skåpen. Lyft ur vattentunnan och den röda pumpen. Lägg tunnan ner och fyll den till hälften med vatten och lägg in vattenslangarna till tunnan enligt bilderna.



Anslut vattenslangen från den röda pumpen till pressen och sätt fast presskorgen. Fäst den tjocka genomskinliga slangen i utloppet från pressen.



Placera det lilla nätet i utloppet för att förhindra krossrester från att rinna ner i slangen. Ställ mellanlagringskärlet under pastöriseringsmaskinen och anslut den grova slangen till pipen på kortsidan.



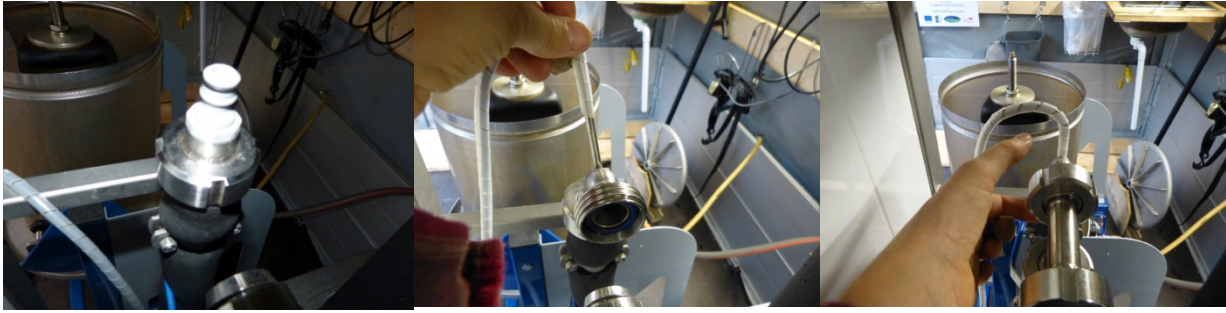
Sätt ihop de svarta plastskivorna och ställ krossen på dem. Spänn fast den gula delen på den undre (notera bulnen som ska passa i ett hål) och lägg en bräda framför som hinkarna kan stå på så de inte blir smutsiga i botten.



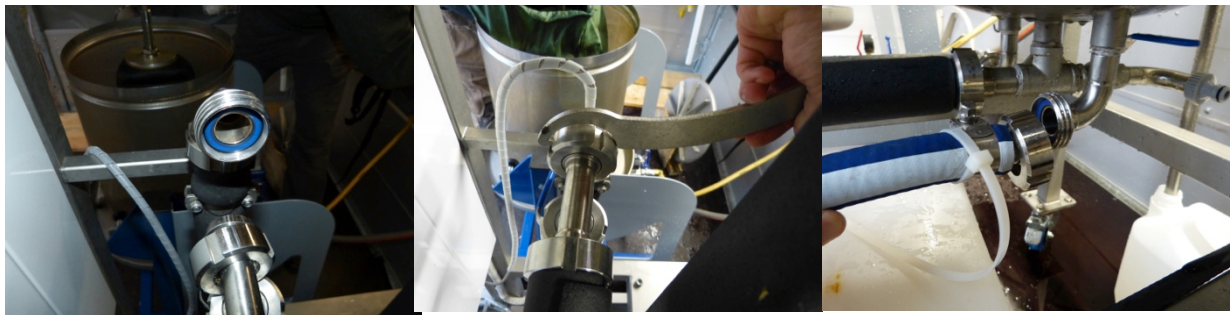
Anslut elkabeln till krossen. Lyft ut den runda svarta tvätttunnan, de gröna lövkorgarna och ställ upp som på bilden. Fyll den svarta tunnan med vatten till två tredjedelar.



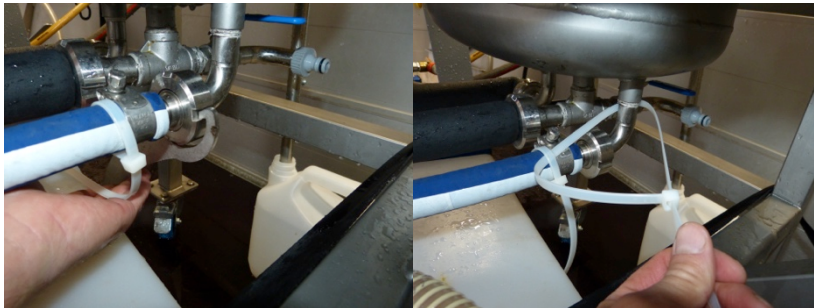
Ovanpå gaspannan finns en avgasslang. Se till att den ansluter till pannan och att den mynnar ut utanför presenningen.



Ta loss gardenakopplingen och sätt den på flaskfyllningstappen. Skruva på den lösa delen för temperaturmätning där gardenakopplingen suttit. Sätt i termometern som hänger bredvid i hålet.



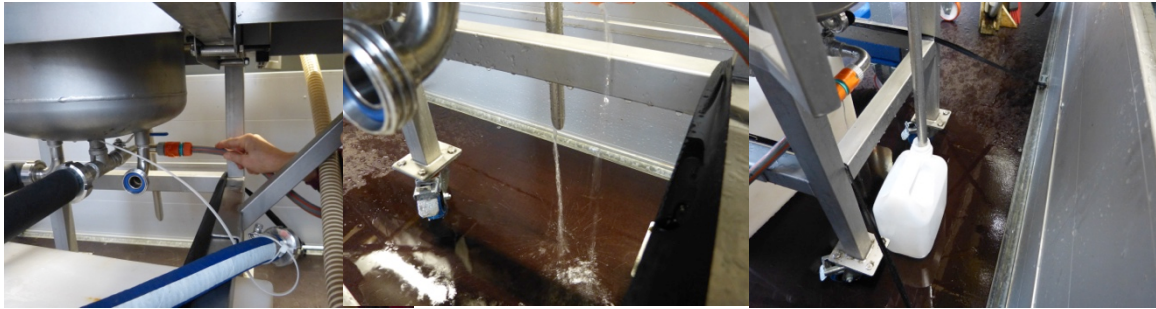
Sätt ihop pastöriseringmaskinen enligt bilderna och dra åt med åtdragningsnyckeln på mittbilden ovan.



Säkra slangen genom att fästa ett buntband som bilden ovan visar. Ta sugslangen från väggen och se till att den hamnar i botten av mellanlagringstanken. Glöm inte silen i det stora hålet som ska stoppa skräp



Fyll på vatten i pastöriseringsmaskinen genom att ansluta en vanlig vattenslang till uttaget under pastöriseringsmaskinen..



Fyll på tills trycket är uppe i två bar. Det rinner en del överskottsvatten i under pastöriseringsmaskinen och när den sedan sätts igång kommer det att komma än mer vatten här. Ställ därför den lilla dunken under.



Öppna ventilen på gasflaskan. Om flaskan behöver bytas så lägg märke till att den är vänstergängad när du ska skruva av och på slangen.



Se till att ni har rena tvättsvampar och trasor. De ska inte flyttas från en sida till den andra. Den utrustning som finns på den högra, rena sidan ska stanna där.



Fyll på vatten i handfatstanken och se till att ni har en hink under avloppet samt avfallspåse i hållaren.



Mustning

Tänk på att det är livsmedel som hanteras! Undvik därför att dra in smuts i vagnen och ställ aldrig några kärl på marken. För att det ska vara någon idé att köra igång behövs minst 50 kilo äpplen. Krossen från dessa rymms i fyra sirapshinkar vilket är lagom för att fylla pressen. Om ni i slutet av dagen inte har tillräckligt med kross till sista pressningen så fyll upp med pressrester.



Tvätten: Häll äpplena i tvättbacken. Se till att du är ren om händerna och vispa runt bland äpplena. Använd de gröna lövkorgarna för att lyfta upp äpplena och ställ korgen på backen bredvid för avrinning. Ställ aldrig lövkorgarna på marken så de blir smutsiga i botten. Det är viktigt att det inte kommer med vatten ner i krossen. Om det är mycket löv och andra partiklar i vattnet så rensa med silen. När vattnet inte är rent längre så byt vatten.



Krossen: Ställ en sirapshink under. Sätt igång krossen på den gröna knappen och häll i äpplena. Krossen måste vara igång innan äpplena hälls i. Häll inte i för mycket på en gång då äpplena lätt fastnar. Samla upp krosset i sirapshinkar och var försiktig när du byter så inte kross spills ut.



Det kan löna sig att köra igenom krosset två gånger. Det gör att du kan få ut mer mängd must ur äpplena. Det är också bra om krossen får stå i sirapshinkarna cirka en halvtimme innan du börjar pressa. Även det kan göra att du får ut mer must ur äpplena.

Pressen: När du har minst fyra och gärna åtta fulla hinkar kross är det dags att börja pressa. Se till att slangen från pressens utlopp är ansluten till mellanlagringskärlet och att silen (nätet) är på plats i utloppet. Innan du börjar pressa så öppna ventilen på pumpen så att eventuella luftbubblor försvinner.



Kontrollera så att spärren till tippfunktionen är fastsatt på pressen. Lägg i den gröna duken så att den följer kanterna på pressen och är invikt mot mitten i botten. Vik den över kanten högst upp.



Kolla så det kommer vatten när du öppnar ventilen uppe på pressen. Fyll pressen med äpplekross och vik in den gröna duken ovanpå äpplena. Sätt på locket och skruva fast den svarta skruven på toppen.



Sätt igång den röda pumpen och kontrollera så vattenslangen är ansluten till pressen. Slå på det blå vredet på pressen. Kontrollera trycket i pumpen emellanåt så att det inte sjunker för mycket.



Pressa ganska länge för att få ut mesta möjliga must. Ibland kan den lilla silen i pressens utlopp behöva vickas på så att den inte sätts igen av skruffs. När pressningen är klar så stäng det blå vredet och öppna det röda vredet för att tömma blåsan. Skruva av locket på pressen och ställ det i sitt ställ.



Ta bort slangen från pressen och häng upp den på kroken. Var noga med att slangen inte hamnar på golvet och blir smutsig. Ta bort nätet och skölj av det. Lossa spärren och tippa pressen så du kan få ut pressresterna. Pressresterna kan du använda till djurfoder eller till att täcka odlingsbäddar med. Gör rent rännan med en svamp innan du börjar pressa nästa omgång.



Pastöriseringsmaskinen: Se till att gasen är ansluten och påskruvad. Vrid på den röda huvudströmbrytaren och vrid på vredet som är märkt gas. Vänta tills vatten temperaturen är uppe i 80 grader. Juicetemperaturen är låg till juicepumpen startas. Juicepumpen kan gå korta tider utan något flöde men inte länge. Då förstörs impellern.



Bag-in-box-fyllaren: Ta fram en påse och lägg på vågen. Ta loss tappens och fäst den i den övre hållaren.

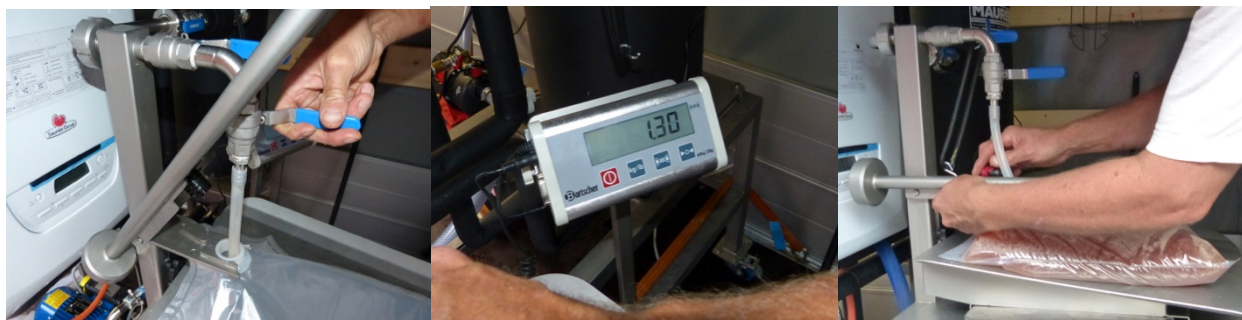


Fäst påsen i den nedre hållaren och se till att slangen hamnar i hålet. Kontrollera så att slangen till pastöriseringsapparaten är i botten på mellanlagringskärlet.



Vrid nu på pumpen på pastöriseringsmaskinen och kontrollera så must kommer upp ur slangen.

För spaken den blå spaken nedåt. När bag-in-boxen börjar bli fylld kan man dra försiktigt i hörnen och lirka med plasten så att luftbubblor försvinner ut i öppningen. Ju mindre luft i bag-in-boxen desto bättre. Håll koll på vågen och stäng med spaken när vågen står på 2.9 kilo.



Förslut påsen genom att föra ner tappen med spaken. Ta försiktigt av påsen från hållaren utan att bränna dig. Lägg bag-in-boxen på bordet så den kan svalna lite. Den första Bib-en kommer att vara delvis opastöriserad. Lägg undan den till eget bruk. Om du gör uppehåll i fyllandet så stäng av pumpen. Då undviker du onödigt slitage.



Rengöring:

Om ni är flera som mustar så kan en person börja med rengöringen så fort alla äpplen är krossade. Använd trasor och borstar som finns på den vänstra sidan i mustvagnen. Gör rent alla sirapshinkar, lövkorgar, silar och tvättbaljan med vatten och diskborste. Om det finns avlagringar på sirapshinkarna så använd diskmedel. Ställ dem att självtorka. Spola av plastskivorna med vattenslang.

Ta loss elen från krossen och ta isär den. Spola och tvätta den gula delen med diskborste och vatten. Var försiktig när du rengör den nedre delen av krossen då knivarna är vassa. Rengör med vatten och diskborste och använd tandborsten för att komma åt överallt.

När sista pressningen är gjord så monterar du bort alla slangar och tar isär pressen. Kör den gröna duken i tvättmaskinen på 40 eller 60 grader. Tvätta resten av pressen med vatten och diskborste och använd diskmedel vid behov.



Slangen till mellanlagringkärlet behöver spolats rent med varmt vatten. Använd gärna en bit tyg som du fäster i ett snöre och drar igenom eftersom det bildas avlagringar på insidan slangen.

Insidan av pastöriseringsmaskinen rengörs av två bollar som ligger i en glasslåda i skåpet. Stoppa in bollarna i röret och sätt på gardenakopplingen. Sätt på vattenslang och spola. Vänta tills bollarna kommer ut i röret under pastöriseringsmaskinen.



Ta loss delarna till pastöriseringsmaskinen och spola igenom dem med varmvatten. Använd diskborsten för att komma åt i öppningarna. Spola till sist rent hela mustvagnen och se till att få bort eventuellt skvätt från insidan av presenningen.



Packa påsarna i kartongerna när de svalnat. Om musten är för varm kan plasten skadas av kartongens vassa hörn. Märk kartongerna med etiketter och stämpla mustningsdatum på.

Utrustningslista:

Släpvagn	Hapert Azure	Skånesläp
Pastöriseringsmaskin	MP-MKPAG 300	Matrevolution
BiB-fyllare	MP-MKPAG300	Matrevolution
Hydropress	Garda 80 liter tippbar rostfri presskorg	Matrevolution
Kross	Speidel SL22200	Matrevolution
Hydroforpump	600 W MEEC	Jula
Gasolflaska		Jordnära
Torky hållare		Ö&B
Diskho		
Sirapshinkar	Livsmedelsgodkända	Maxi-Alingsås
Mellanlagringstank	Livsmedelsgodkänd	
Tvättbalja		
Lövkorgar		Järnia
Grenuttag	5 vägs IP44	Jula
Vita plastbackar med lock	Livsmedelsgodkända	Jula
Slanghållare		Jula
Bottenventil		Harald Nyborg
Plastdunk	Livsmedelsgodkänd	Järnia
Transportslang	Livsmedelsgodkänd	IM väst, trollhättan
Slang och slangklämma		KVA Hydraulic
Reducerventil för P-flask		Fri-bo
Vattendunk		Clas Ohlsson
Eluttag	2-vägs förgrening	Clas Ohlsson
Byggcentral		Biltema

Alingsås Mobila Musteri har färdigställts som en del i projektet *Gårdssamverkan och mobilt musteri* som fått stöd av EU:s jordbruksfond genom Leader Göteborgs insjörike. Projektet har drivits av Studieförbundet i Alingsås.

