



# S'Moscht-Abitur



1° Oechsle = 1 Gramm Alkohol

8° Oechsle = 8 Gramm Alkohol = 1 Vol. % Alkohol (° = Grad)

In Oberschwaben hat der Saft durchschnittlich 56° Oechsle.

←

$$8^\circ \text{ Oechsle} * 7 \text{ Teile} = 56^\circ \text{ Oechsle} = \mathbf{7 \text{ Vol. \% Alkohol}}$$

7 Vol. % sind normal für Most.

Erhöhung um Öchslegrade	Zuckerzusatz kg je 100 l	Erhöhung um Öchslegrade	Zuckerzusatz kg je 100 l
1	0,26	11	2,86
2	0,52	12	3,12
3	0,78	13	3,38
4	1,04	14	3,64
5	1,30	15	3,90
6	1,56	16	4,16
7	1,82	17	4,42
8	2,08	18	4,68
9	2,34	19	4,94
10	2,60	20	5,20

Tab. Zuckerzusatz in kg je 100 l in Abhängigkeit der Erhöhung der Öchslegrade

## Beispiel:

Unser Saft hat ein Mostgewicht (kann man unentgeltlich bei der Mosterei bestimmen lassen) von 47° Oechsle.

Wir möchten auf 55° Oechsle verbessern; die Gesamt-Saftmenge beträgt 350 Liter:

- Unterschied: 8° Oechsle
- Wie aus der Tabelle ersichtlich, benötigt man somit 2,08 kg Zucker je 100 Liter Saft.
- Bei 350 Liter also 7,28 kg Zucker

Merke: Je mehr Alkohol im Most sich befindet, desto haltbarer („stärker“) wird der Most.  
Und das ist auch gut so! Man kann ja mit „Sprudel“ verdünnen!

Moisch maasch Moscht? Moscht, moscht mega...!  
Maascht dr Moscht it? Moscht mi mega...!  
Maascht dr Moscht! Noach maasch mi au...!