



MUST SM 2026

LÖRDAG 18 APRIL 2026

UPPSALA BOTANISKA TRÄDGÅRD



VÄLKOMMEN...

... till det nionde svenska mästerskapet i svensk äppelmust! Kom med och tävla, och få feedback på din äppelmust. Kanske blir din must utsedd till Sveriges Bästa Must!

– en tävling för alla som deltar, inte bara vinnarna!

DELTA PÅ PLATS

Lördagen den **18 april 2026** arrangerar Svenska Must- och Ciderproducenter återigen Must SM. I år sker detta som ett publikt event i **Uppsala Botaniska Trädgård**. Alla som deltar är välkomna att ställa ut och sälja sin must eller marknadsföra sin dryck (begränsat antal platser).

Eventet kommer att göras tillsammans med Cider SM på plats i Uppsala och vi hoppas på många besökare. Mer information om detta kommer senare.



VEM FÅR DELTA I MUST SM?

Alla aktörer i Sverige som tillverkar och säljer äppelmust gjord på svenska äpplen från 2025 års skörd får delta i Must SM. Medlemskap i Svenska Must- & Ciderproducenter är inget krav.

Dessutom ska man som producent vid en förfrågan kunna visa upp:

- Livsmedelstillstånd från sin kommun om registrering av livsmedelsanläggning
- Certifieringsbekräftelse vid ekologisk produktion

HUR GÅR MUST SM TILL?

Producenter av äppelmust lämnar in produkter för bedömning. Produkterna bedöms både kemiskt och sensoriskt.

- Den kemiska bedömningen består av en analys av löslig torrs substans (brix) och total syrahalt (titrerbar syra).
- Den sensoriska bedömningen utförs av en jury med 5 ledamöter som provsmakar produkterna blint.

Den sensoriska bedömningen innefattar utseende (max 5 poäng), doft (max 5 poäng) och smak (max 10 poäng). Det finns tre premieringsnivåer som baseras på den sensoriska bedömningen: Guld (18 poäng eller mer), Silver (16 poäng eller mer), och Brons (14 poäng eller mer). De som fått högst poäng i varje klass utses till Must SM vinnare. Vid lika poäng vinner den som fått högst poäng vad gäller smak.

7 TÄVLINGSKLASSER

Det finns 7 tävlingsklasser och du kan delta med max 3 produkter i varje klass:

- Klass 1** Filtrerad brilliant till klar sortren äppelmust
- Klass 2** Ej filtrerad klar till dimmig sortren äppelmust
- Klass 3** Ej filtrerad opak sortren äppelmust
- Klass 4** Filtrerad brilliant till klar äppelmust av flera sorter
- Klass 5** Ej filtrerad klar till dimmig äppelmust av flera sorter
- Klass 6** Ej filtrerad opak äppelmust av flera sorter
- Klass 7** Smaksatt äppelmust och blanddrycker där äppelmust utgör huvudingrediens

Kommentar: Med filtrering avses i klass 1 och 4 användning av olika filtermedia som pappersfilter, membranfilter och kiselgur. Dessa får ej användas i klasserna 2, 3, 5 och 6. I varje klass utses utöver Must SM vinnare även Bästa Kulturmust och Bästa Ekologiska Must. För mer information om Kulturmust se svenskmustocider.se/kulturmust.



Äppelsorter som odlats i Sverige i mer än 50 år.
svenskmustocider.se/kulturmust

ÅRETS JURY



Carina Gavelin



Elke Jung



Titti Qvarnström



Martin Ragnar



Kimmo Rumpunen

- **Elke Jung** – Sommelier, oberoende dryckesjournalist
- **Titti Qvarnström** – Michelincock, konsult inom restaurang och gastronomi
- **Martin Ragnar** – Docent, författare, ledamot av Svenska Dryckesakademien
- **Kimmo Rumpunen** – Docent, växtförädlare, ledamot av Skåneländska Gastronomiska Akademien.
- **Carina Gavelin** – Sommelier, vinjournalist, förespråkare för svensk dryck.

FÅ FEEDBACK PÅ DIN MUST

Lördagen den 18 april 2026 utannonseras vinnarna vid eventet i Linneanum, Uppsala Botaniska Trädgård. Samtliga deltagare kommer därefter att få ett mejl med resultaten av den kemiska analysen och den sensoriska bedömningen. Då skickas även digitala premieringsmedaljer ut.

KOSTAR DET NÅGOT?

För medlemmar i Svenska Must- & Ciderproducenter är kostnaden 500 kr för varje produkt du deltar med. För övriga producenter är kostnaden 700 kr per produkt. Vi återkommer med betalningsinformation när du skickat in din anmälan.

ANMÄLAN

Senast 13 mars 2026 vill vi ha din anmälan för deltagande i Must SM. Anmälan görs via länken [Anmälan Must SM 2026](#).

Du hittar även länken på vår hemsida: <https://svenskmustocider.se/must-sm/>.

NÄR OCH HUR MYCKET ÄPELMUST MÅSTE MAN SKICKA IN?

För att vi ska kunna genomföra den kemiska analysen och bedömningarna behöver vi ha produkterna **senast den 20 mars 2026**. Vi rekommenderar att skicka produkterna med DHL (och inte med Postnord).

Beroende på volymen av din flaska/förpackning, skickar du olika antal:

- under 50 cL 4 st
- 50-100 cL 3 st
- Bag-in-Box à 1,5 – 3 L 2 st

Obs! Alla produkter ska vara försedda med de originaletiketter som används vid försäljning. Vid vinst ska ytterligare 4 liter premierad produkt kunna skickas eller lämnas på plats för provsmakning vid eventet den 18 april.

Produkterna märks med: **Must SM 2026**, och skickas hela vägen med företagspaket (inte hämtning via ombud) till:

SOLNÄS GÅRD
Att. Carl Levinsson
Fjelievägen 112
237 91 Bjärred
Tel: 046-247089
E-post: carl.levinsson@kiviksmusteri.se

VÄL MÖTT!

Vi återkommer längre fram med mer information om program och anmälan på plats till eventet den 18 april i Uppsala.

Elisabeth Knöppel, Ulla Kylhed Reuter Dahl, Martin Faiss, Kimmo Rumpunen

(Tävlingsledningen för Must SM)

SVENSKA
Must & Cider
— PRODUCENTER —

www.svenskmustocider.se