



“Vi ønsker, at produktionen sætter så lille et fodaftryk som muligt, og derfor er vi meget tilfredse med muligheden for at vælge Kosan BioMix, som falder helt i tråd med vores grønne strategi”.  
- Jes Mosgaard

KUNDECASE: MOSGAARD WHISKY

# SYDFYNSK WHISKY EFTER BÆREDYGTIG OPSKRIFT

SEPTEMBER 2019

**Siden det første spadestik til det sydfynske whisky-eventyr blev taget i 2015, har det regnet med anerkendelse over det ydmyge mikrodestilleri Mosgaard Whisky. Det sydfynske destilleri kan producere 14.000 liter whisky om året, og produktionen forgår i special-lavede kedler af funklende kobber med den bæredygtige Kosan BioMix som brændstof.**

Nær den sydfynske kystlinje ligger gården Fredelighed med udsigt til æbleplantager og Langelandssundet. I de gamle staldbygninger bliver der produceret ægte single malt whisky efter skotsk tradition, med bæredygtig LPG som varmekilde under de blanke kobberkedler.

## SØDME FRA DANMARKS FRUGTHAVE

Hvis whiskyen skal være helt ren og blød i smagen, skal den være økologisk, og den skal laves på hårdt, fynsk vand. Det mener civilingeniør og whiskyentusiast Jes Mosgaard. I 2015 gjorde ham og hans kone alvor af at udleve deres fælles drøm om et økologisk destilleri. Adressen i Midtjylland blev udskiftet til fordel for Danmarks frugthave, Sydfyn, hvor whisky- og ginproduktionen kunne få de bedst tænkelige betingelser.

- Kilden til den gode smag findes i den gode sydfynske whisky-vand. Jo hårdere og mere mineralisk vandet er, jo blødere bliver smagen i det færdige produkt, fortæller Jes Mosgaard, ejer af Mosgaard Whisky.

## FAKTA

- Mosgaard Whisky har installeret en 2,4 kubikmeter gastank, som indeholder 1000 kilo LPG
- Med Kosan BioMix opnår Mosgaard Whisky en CO<sub>2</sub>-besparelse på 31,4 tons om året
- Mosgaard Whisky ligger i Oure på Sydfyn og beskæftiger fire fuldtidsansatte
- Whisky og gin er produceret udelukkende af økologiske råvarer
- Den første Mosgaard Whisky blev tappet og udgivet i marts 2019
- Der produceres 14.000 liter whisky og 10-12.000 liter gin i destilleriet hvert år

# 31,4 TONS MINDRE CO<sub>2</sub>

Ved at bruge Kosan BioMix opnår Mosgaard Whisky en CO<sub>2</sub>-besparelse på 31,4 tons om året.

Som virksomhedsnavnet antyder, er whiskyen kerneproduktet i Mosgaard Whisky, men der brændes også gin på kobberkedlerne. Den første single malt blev udgivet i marts 2019 efter tre års lagring. Whiskyen har fået en stormende modtagelse, og i dag flyder de karamelgyldne dråber fra det frodige Sydfyn ud til hele Europa. I 2019 blev whiskyen vurderet til at være en af de bedste europæiske whiskyer uden for Skotland. Og kvaliteten i produkterne er ikke tilfældig – der er nemlig blevet kælet for destilleriets unikke udformning og fremstillingsmetoder.

– Vores kedler er speciallavede af håndværkere i Portugal, som har slået tusindvis af hammerslag for at ramme præcis den facon, vi har ønsket. Kedlerne er designet af os, og faconen gør, at vi kan fremtrylle lige præcis den smagsprofil, vi ønsker med vores produkter, fortæller Jes Mosgaard.

### **STRØMLINET INSTALLATION OG LEVERANCE**

Da whiskyproduktion i sagens natur involverer brændbare spiritusdampe, skulle sikkerheden være i top. Samtidig blev der stillet høje krav til leveringssikkerheden, da Jes Mosgaard i virksomhedens spæde start skulle vælge gasleverandør. Valget faldt på Kosan Gas.

– Vi havde en forventning om, at Kosan Gas kunne hjælpe os med alle tekniske aspekter af gasløsningen. Og det er vi blevet bekræftet i. Ud over den tekniske opbygning af gas-installationen har Kosan Gas bidraget med beregninger i forhold til forbrug og senest med rådgivning om BioMix, siger Jes Mosgaard.



Gastanken hos Mosgaard Whisky overvåges online af Kosan Gas, og når der er lavvande, får Mosgaard Whisky automatisk besøg af en vognmand, som straks fylder tanken op.

– Kosan Gas er pålidelige i forhold til serviceberedskab og leveringssikkerhed. Vi har endnu ikke været nødsaget til at stoppe produktionen, fordi Kosan Gas altid er på pletten til at sikre, at tanken aldrig er tom, siger Jes Mosgaard fra Mosgaard Whisky.

### **BIOMIX MATCHER ØKOLOGISK PROFIL**

Mosgaard Whisky har indført flere tiltag, der fører produktionen i en miljørigtig og bæredygtig retning. Proteinerne og mineralerne fra bygmaltgenbruges som økologisk dyrefoder til landbruget. Derudover har Mosgaard Whisky valgt at bruge Kosan BioMix, der er udvundet af genanvendelige råvarer som madrester og vegetabiliske olier i forbindelse med produktionen af biodiesel. Således udledes der mindre CO<sub>2</sub> under produktionen. Miljøgevinsten dokumenteres via certifikater efter samme princip, som mange kender fra grøn el og varme.

– Vi ønsker, at produktionen sætter så lille et fodaftryk som muligt, og derfor er vi meget tilfredse med muligheden for at vælge Kosan BioMix, som falder helt i tråd med vores grønne strategi, slutter Jes Mosgaard.

**“Vi havde en forventning om, at Kosan Gas kunne hjælpe os med alle tekniske aspekter af gasløsningen. Og det er vi blevet bekræftet i. Ud over den tekniske opbygning af gas-installationen har Kosan Gas bidraget med beregninger i forhold til forbrug og senest med rådgivning om BioMix”.**

**– Jes Mosgaard**