



Opphem Malt AB Nyhetsbrev december 2024

Oktobers nyhetsbrevet kom aldrig iväg till följd av ett missförstånd då vår Styrelseordförande gav sig iväg på en månad seglats över Atlanten och vi kunde checka av med varandra först nu i samband med helgerna. Det gör inget för då får ni desto mer att njuta av med en uppdatering både från september -oktober och fram tills nu.

Det är Helena som ännu en gång fått ta pennan och plita ihop ett nyhetsbrev, vi har under november genomfört ett par provningar för fatdelägare eftersom det nu närmar sig att vår första sprit fyller whisky! Vid 3 år – 15 mars 2025 blir newmaken i de första faten som vi spökbrände, whisky definitionsmässigt. Om den är färdiglagrad eller inte avgör de som äger de första 20 fat som vi då lade på lagring. Den spriten gjordes av oss hos Agitator då vi 2022 ännu inte hade satt upp vår egen destilleringsutrustning. Året därefter lade vi spriten som vi bränt här i Opphem på fat och den blir whisky 2026 osv. Vi har andelar i ett fat kvar att sälja från april 2024, så om du är intresserad så hör av dig till oss snarast. Eftersom vårt nya lager är klart och blir godkänt inom kort, så har vi börjat bränna säsong 24/25 års newmake, även om vi inte kan placera tunnorna där innan allt är klart. Är man intresserad av att köpa fat (eller en andel) ta kontakt med Anders Ljungberg (på bilden till höger) anders.n.ljungberg@hotmail.se



Sprit blir till whisky – provning – hur länge skall vi lagra?



har fått välja att lägga spriten i bourbonfat eller nya fat av svensk ek med varierande bränning. Ett nytt fat ger ofta mer karaktär åt spriten och där kan man styra produkten genom

Först lite om detta när sprit blir till whisky. Lagring på fat spelar en mycket stor roll i whiskytillverkningen. Fatägarna med sina delägare



att avgöra hur länge det skall lagras. De som provat nu under hösten har fått testa Agitator sprit av olika form och sitt eget fat. När vi gjorde spriten så åkte Matthias och Johan till Agitator och provade det som kom ur destillationsapparaten var 5 minut och avgjorde när "hjärtat inträdde" för att inte få med huvud och svans med mer finkel. När skall man då buteljera? Hm... det beror på. Grundfaten och spriten interagerar på olika sätt. Varje fat är individuellt och når sin optimala smak vid sin tidpunkt. Det krävs helt enkelt en bedömning om just den aktuella whiskyn i det aktuella fatet är färdigt utefter ens egna smaklökar, eller om det blir ännu bättre av mer tid. Kom därför och prova – vi kommer under 2025 gå ut med erbjudande om provsmakning för er som har sprit som lades på fat i september 2023 och som blir whisky hösten 2026. Sprit kan ligga för länge också och då kan smaken försämrats och sedan kan det bättre igen. Enligt vad det sägs. Man kan också använda sina fat att buteljera och lägga ny sprit på dem och vara med i processen ännu en gång.

Sprit blir till whisky är inte bara att avgöra när det skall läggas på flaska. För oss på Opphem Malt innebär det en process i sig utöver att ordna provningar. Det är ju första gången för oss så processen innebär också följande:

- Göra informationsskrifter om whiskymognad
- Sätta ramen för villkoren.
- Gå igenom beställningsprocessen med Systembolagen och se till att ni som skall beställa vet vad ni skall skriva på privatimporten
- Vilka flaskor skall vi ha?
- Hur skall etiketterna se ut?
- Vilken nödvändig information måste finnas på etiketterna och vad för utrymme ges för att lägga en personlig touch på det?
- Hur genomför vi buteljeringsprocessen enligt Livsmedelsverkets standard?
- Hur skall smakerbjudandets 3 flaskor som kommer distribueras första gången 2025, och sedan 2026 och 2027, sättas ihop?



Här är flaskor som vi väljer emellan.

Vi kommer stå redo för att ta emot era beställningar om ni bestämmer er för att buteljera era fat helt eller delvis. Nu i januari kommer ni att få information om namngivning av era flaskor och därefter kan beställningarna skickas till oss. När faten sedan är helt eller delvis tappade (allt enligt önskemål) gör ni beställning av privatimport på Systembolaget och betalar och hämtar. För er som har fat som nu blir whisky och vill tappa kommer detaljerad information.

Vårt nya lager

När jag skrev nyhetsbrev i augusti så visade jag bilder där vi höll på att förstärka golvet i vår nya lagerlokal, men med hjälp av er alla så har stadiet med gipsning gått galant och det har spacklats och målning är gjord. Med tanke på att utrymmet är stort och det kommer vara stora värden som lagras där, så har vi bytt larmsystem och har nu jourutryckning. Lagret är godkänt som skatteupplag och kommer inom kort kunna användas. Vattnet i ån som går härförbi har sedan en månad blivit tillräckligt kallt för att användas som kylvatten i vår destilleringsprocess. 2024/2025 års produktion är igång och ni som vill vara med och hjälpa till att mäska, bränna lågvin och destillera hör av er till info@opphemmalt.se. Det behövs många händer för sånt här teamarbete. Givetvis kan ni höra av er om ni vill bidra också på annat sätt också.

Nyemission

Vårt mindre whiskylager står nu fyllt till brädden. Vi har, som nämnts ovan, projekterat och byggt ett nytt större whiskylager som inom kort är klart och godkänt. Vi har stort behov av mer plats för tunnor, och med det nya lagret kommer det finnas mycket

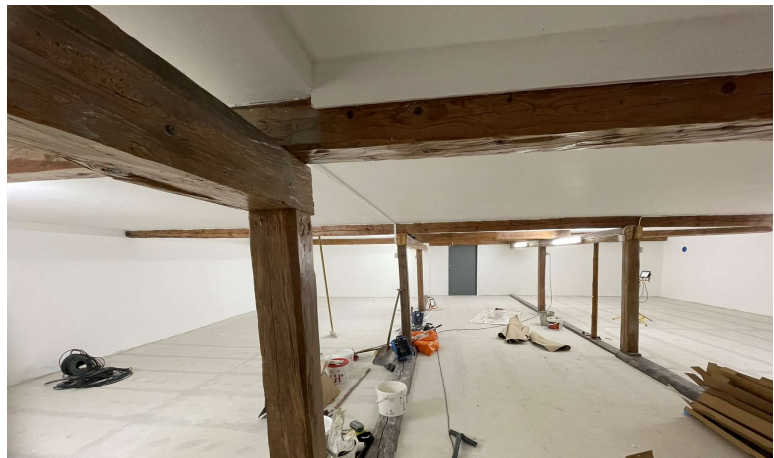
mer utrymme, närmare 150 kvadratmeter, som kommer räcka så långt vi kan se. Den större lokalen kan också på sikt ge andra möjligheter.

För att möjliggöra för fler att långsiktigt involvera sig i verksamheten har vi i november påbörjat en nyemission som sträcker sig februari ut. Vi ser gärna att fler kan investera och vara delaktiga i vårt bolag. Bifogat detta nyhetsbrev framgår villkoren för nyemissionen. Har du någon fråga kring detta så hör av dig till anders.n.ljungberg@hotmail.se

Vill du bli prenumerant på vårt nyhetsbrev så hör av er till info@Opphemmalt.se

Ha det bra tills vi hörs igen

Opphem Malt AB genom Helena Filipsson Nyström



Så här såg vårt nya lager ut i oktober. Sedan dess har det dessutom tillkommit plastmatta på golvet, för att tätas upp för ev läckage från tunnorna.



Nyemission i Opphem Malt AB

Bakgrund

Det privata aktiebolaget Opphem Malt AB bildades i slutet av 2018. De första åren ägnades åt planering och bygge av vår produktions- och lagerlokal där ett stort antal ideella timmar givit bolaget väldigt mycket produktions- och provningslokal för lite pengar. Mot slutet av 2022 levererades den första ölen och under början av 2023 kom också vår sprit och whiskyproduktion i gång. Försäljning av privatfat har pågått under två/tre år och öl levereras till näraliggande systembolag och lokala utskänkings-ställen. Vårt whiskylager står nu fyllt till brädden. Vi har därför projekterat och byggt ett nytt större whiskylager som inom kort är klart och godkänt.

För att möjliggöra för fler att långsiktigt involvera sig i verksamheten genomför vi nu en nyemission.

Erbjudande att teckna aktier

Vi erbjuder befintliga aktieägare och *ett fåtal* nya aktieägare att teckna aktier i nyemissionen.

Emissionen kommer att omfatta A- och B-aktier för 15 kronor styck till ett sammanlagt värde av 1,5 miljoner kronor.

Villkor för emissionen framgår nedan. Mer om Opphem Malt AB och våra mål i därpå följande stycken. Opphem Malt's senaste årsredovisning bifogas. För frågor kring nyemissionen går det bra att kontakta Anders Ljungberg 070-2074180.

Villkor för nyemissionen

Antalet A-aktier ska ökas med maximalt 15 000 stycken och antalet B-aktier med maximalt 85 000 stycken. Varje aktie kostar 15 kronor.

De nya aktierna tecknas genom betalning till konto hos KindaYdre sparbank/ Swedbank 8158-8,4 679 869-0 (Opphem Malt AB) och först till kvarn gäller. **Ange efternamn på inbetalningen** och maila snarast anders.n.ljungberg@hotmail.se antal aktier och sort samt telefonnummer och adress (samt personnummer om du inte tidigare är aktieägare i Opphem Malt). **Nyemissionen stänger 28 februari 2024 vilket också är sista dag för teckning och betalning.**

B-aktier kan köpas enligt villkor under punkten i) nedan. A-aktier kan endast köpas tillsammans med B-aktier av tidigare A-aktieägare (punkt ii), utom i de fall som framgår under punkterna iii) och iv) nedan,

i) B-aktier kan köpas av befintliga B-aktieägare i poster om minst 50 aktier. Nya B-aktieägare måste köpa minst 1 000 aktier, och det gäller endast de 15 första.

ii) A-aktier kan köpas av befintliga A-aktieägare i poster om minst 50 A-aktier **och** 50 B-aktier.

iii) Befintliga B-aktieägare får köpa 500 A-aktier om de **samtidigt** köper 1000 B- aktier.

iv) Vid förvärv av minst 2 000 B-aktier, kan 500 A-aktier också förvärvas av den som inte tidigare haft några aktier i bolaget. Härtill kan aktieposten utökas i steg om 100 aktier i samma proportion.

Vid köp av A-aktier förväntas aktieägaren nu och framöver engagera sig enligt bästa förmåga i bolaget.

Opphem Malt AB

Vår vision

Opphem Malt bedriver en lokalt förankrad produktion där vi kombinerar det hantverksmässiga med en stor hänsyn till miljö och resursutnyttjande.

Vi använder så långt det är möjligt råvaror från trakten. För lagring av whisky använder vi en stor del fat av Svensk Ek. Eken kommer typiskt från Småland och binds till fat av Thorslundkagge AB. På så sätt minimerar vi transporter och främjar företagande i närområdet. Svensk Ek och lokalt producerade råvaror ger oss möjlighet att leverera unika produkter med lågt miljöavtryck och en stark koppling till bygden.

Modern småskalig utrustning för bryggning och destillation minskar energiåtgången och spar resurser. En modern utrustning, lättanvänd och med viss automation, gör också att fler kan delta i produktionen.

Vår whisky destilleras och lagras på plats i Opphem. Den når kunderna genom faterbjudanden, Systembolagets kanaler, provningar i egen regi samt lokala utskänkingsställen, mm.

Vår öl bryggs i små unika satser, den lagras och buteljeras på plats. Fatlagrade varianter skapas genom att återanvända tidigare använda whiskyfat. Ölen når kunderna via lokala utskänkingsställen, provningar i egen regi och Systembolagets kanaler.

Genom våra event erbjuder vi kunskap och unika upplevelser inom ämnesområdet "Maltdrycker". Evenemangen består typiskt av provningar, studieresor, praktiskt arbete i produktionen, mm.

Opphem Malt AB skall vara ett företag med en kommersiellt gångbar produktion. Samtidigt skall vi vara en engagerande del av bygden där vi verkar.