

Publicerad 2009-03-03 08:20



I dag producerar Peter Mosten över 20 000 flaskor SAV per år. Champagnen får alltid jäsa till tonerna av klassisk musik. – Det var det som satte fart på första jäsnngen, säger Peter Mosten. Foto: Karin Maria Larsson

## Jämtländsk skumpa på sav grunden till teknikpark

**Peter Mosten är ekoingenjören som startade champagnetillverkning på björksav. Nu vill han bygga en ekoteknikpark i Jämtland. Inspiration till sina affärsidéer får han från ett unikt arkiv.**

Mostens karriär som entreprenör tog sitt avstamp när han knäckte koderna i Jegreliusarkivet. När han förstod hur man skulle läsa de sex miljoner dokument som arkivet består av insåg han att det var en källa till nya miljödrivna affärsidéer.

Råvarorna/ingredienserna finns alltid i naturen, där allt har sin början.

– Jegrelius var ett supergeni. Han byggde ett arkiv som är som en boll, säger. Mosten och ritar upp bollen på en white board.

– Här finns juridik, rymdkunskap, biologi, biokemi och teknik. För den som kan läsa arkivet går det att koppla ihop alla delar och hitta nya lösningar.

**För Mostens del** började det när han fick uppdraget att kartlägga kunskapsbanken. Ganska snart hittade han ett recept från 1700-talet på mousserande dryck gjord på björksav.

### GUNNAR JEGRELIUS ARKIV

- Industrimannen Gunnar Jegrelius var en av de första stora inom miljöanspassad produktutveckling och han gjorde sig känd genom miljövänliga rengöringsmedel.

- Jegrelius dog 1981. Hans omfattande forskningsarkiv såldes till Kemikontoret i Stockholm. 1987 flyttades arkivet till Mitthögskolan i Östersund i samband med att högskolan skulle bygga upp en ekoteknikavdelning.

– Att det blev just denna idé som jag startade med var för att jag ville se om det gick att göra något mer med skogen än det vanliga virket. Jag har alltid haft ett intresse för skog.

Sedan första kontakten med receptet har Mosten experimenterat på egen hand och för två år sedan gick de första champagneflaskorna till försäljning.

Arbetet med att utveckla champagnen tog all tid och när Mosten avslutade arbetet med arkivet för fyra år sedan blev detta lagt i vila.

– Nu vill jag vitalisera arkivet och använda det mot näringslivet så att man kan utnyttja det unika innehållet för kommersiella produkter. Innan jag slutade lämnade jag ifrån mig ytterligare 20 affärsidéer som jag funnit i arkivet.

Mostens nästa mål är därför en ekoteknikpark. Med arkivet som bas går det att koppla ihop befintliga ämnen i naturen och skapa nya produkter som kan nyttjas av industrin. Han beräknar att startsträckan är fem år till första produkt.



Foto: Karin Maria Larsson

- Sav från utvalda 30-åriga björkar tappas i april. Träden ska växa i syd-sluttningar med ett speciellt ekosystem runt sig. Efter tappning väntar ett omfattande tekniskt arbete där alla steg måste gå rätt. Mycket av arbetet sker för hand. Det största problemet hittills att utveckla champagne eller mousserat vin med sav har varit det svenska regelverket runt alkoholhantering.

**Karin Maria Larsson**