

# BOFORS HOTEL



BOFORS HOTEL

500 ML - 40% ALC. VOL

## Agglutino Bofors Hotels Premium Vodka

### URSPRUNG

Vodka som dryck började framställas i större skala mellan 950 och 1100 i dåtidens Kievrus (områden som då omfattade delar av nuvarande Polen, Ryssland, Vitryssland och Ukraina).

Även i Västeuropa var destilleringskonsten utbredd på 1100-talet, vilken man hade lärt sig av araberna. Man destillerade mest vin vilket gav ett sädesbrännvin av samma slag som vodka. Till en början hette inte drycken just Vodka, utan kallades för "sädesvin".

Ordet "Vodka" kommer från det slaviska ordet "voda," som betyder vatten. I diminutiv form betyder "vodka" ungefär "lilla vatten," vilket reflekterar dryckens utseende och transparens.

### AGGLUTINO

Bofors Hotels egen Vodka kokas hos Svensk Absint AB som är ett litet gårdsdestilleri beläget i Glanshammar strax utanför Örebro.

De tillverkar absint, gin, akvavit och diverse andra spritdrycker såsom Bofors Hotels egen Snaps; *Bruksmajorens Blandning* och hotellets egen Gin; *Bergsmans Gin*

Första batchen Agglutino lanserades oktober 2024. Den används som spritbas i premiumvarianter av diverse drinkar samt serveras till vår egen Premium Caviar som ett alternativ till vår egen Champagne; Wilhelm von Eick.

### INNEHÅLL

Som all Vodka destilleras den till minst 96 % och sedan enligt EU-reglerna blandas ut till lägst 37,5 %

Vår Vodka håller en alkoholhalt om 40%. Vodka framställs på säd (råg, vete, korn, hirs, majs) eller rotfrukter och frukt (till exempel potatis, betor; äpplen, lök, morötter, pumpor och melass).

Agglutino är gjord på mältat vete.

# BOFORS HOTEL

## SVARTKRUT

Svartkrut är ett mekaniskt krut (så kallat eftersom det består av en mekanisk blandning av olika ämnen, inte en kemisk förening). Det är också den äldsta typen av krut. Det uppfanns troligen i Kina på 800-talet och består av 75 % salpeter, 15 % träkol vanligen från något lövträd samt 10 % svavel.

Under 1800-talet utvecklades en helt ny typ av krut som allmänt kallas röksvagt krut eller bomullskrut. Det är ett kemiskt krut baserat på nitrerad cellulosa. Även varianter med inblandningar av nitroglycerin förekommer.

## VODKA OCH SVARTKRUT

Användningen av Vodka för att stabilisera krut är en fascinerande aspekt av krutets historia, Denna metod var ett praktiskt svar på ett allvarligt problem: att säkerställa att krutet förblev stabilt och användbart under transport och lagring

## PROBLEMET MED INSTABILT KRUT

Krut, särskilt svartkrut, är känsligt för fukt, friktion och temperaturförändringar, vilket gör det instabilt och riskabelt att transportera över långa avstånd, särskilt på dåliga vägar. Vibrationer och stötar kunde leda till att krutet bröts ner till finare partiklar eller till och med självantände.

## PRODUKTION OCH FÖRPACKNING

Svartkrut, som är en blandning producerades i speciella krutfabriker. Processen involverade noggrann blandning och malning av ingredienserna för att säkerställa en homogen produkt.

Efter produktion förpackades svartkrut noggrant i säckar, tunnor eller andra behållare. Förpackningen var designad för att minimera riskerna för gnistor och friktion som kunde utlösa en explosion. Trätunnor var vanliga, ofta fodrade med bly eller papper för extra säkerhet.

## TRANSPORT

Transport av svartkrut var extremt farligt. Varje steg i logistikkedjan involverade strikta säkerhetsåtgärder. Transporten skedde ofta med häst och vagn eller med fartyg, och stora försiktighetsåtgärder togs för att undvika stötar, vibrationer och värme.

## VODKANS ROLL I STABILISERING

För att motverka dessa problem utvecklades olika tekniker för att stabilisera krutet. Man kom på att vodka kunde användas som en effektiv stabilisator. Processen innebar att man hällde vodka över det lösa krutet, vilket hjälpte till att binda det samman och minska risken för att det skulle skakas sönder under transport.

## MEKANISMEN BAKOM STABILISERINGEN

Vodkan fungerade på flera sätt och alkoholen i vodkan hjälpte alltså till att binda krutpartiklarna samman, vilket gjorde det svårare för krutet att brytas ner till finare partiklar under transportens stötar och vibrationer.

Vodkan hjälpte också till att kontrollera fuktnivån i krutet. För mycket fukt kan göra krutet obrukbart, medan för lite fukt gör det extremt känsligt för stötar. Vodka, med sin relativt låga vattenhalt jämfört med andra vätskor, kunde balansera denna fuktnivå på ett effektivt sätt.

## PRAKTISK ANVÄNDNING

Detta sätt att stabilisera krut med Vodka var särskilt användbart i militära sammanhang, där stora mängder krut behövde transporteras långa avstånd under ibland svåra förhållanden. Genom att använda Vodka kunde man minska risken för olyckor och se till att krutet var i bra skick när det nådde fram till soldaterna.

# BOFORS HOTEL

## VODKAN & KRIGEN

Napoleonkrigen var en serie krig i Europa som löpte från år 1803 till 1815 mellan Napoleons franska kejsardöme och olika koalitioner. De var fortsättning på de krig som utlöstes av franska revolutionen år 1789.

Napoleons arméer erövrade stora delar av Europa, men hans makt kollapsade efter Frankrikes katastrofala invasion av Ryssland 1812 och slaget vid Leipzig 1813. Kejsardömet led slutligen ett fullständigt militärt nederlag vid Waterloo vilket resulterade i restaurationen av bourbonska monarkin i Frankrike.

Innan det var dags att använda krutet så silades Vodkan bort och den sista Vodkan fick dunsta innan krutet kunde användas.

Det berättas hur soldater i den Franska armén tog risken för att krutet skulle självantända och silade bort Vodkan för att dricka den.

## AGGLUTINO

Bindemedel på latin heter "agglutinans".

Ordet kommer från verbet "agglutino"  
vilket betyder "att binda samman"  
till en homogen massa.

Det är alltså här ifrån som namnet för Bofors Hotels Premium Vodka kommer!

**Att god mat & dryck förhöjer stämningen, binder samman människor och förstärker relationer är känt sedan länge.**

**Och vart gör man det bäst om inte på den internationella mötesplatsen Bofors Hotel**

# BOFORS HOTEL

