KANPANA LAB+ · RONDA POST-SEMILLA 2026 · VALLE DE ELQUI, CHILE

NO ESPERAMOS AL TIEMPO. LO DISEÑAMOS.

Cervecería y destilería circular: convertimos mermas cerveceras en destilados premium y aceleramos su elaboración con tecnología propia.



EL PROBLEMA

Un destilado de guarda pasa 3–5 años en barrica: capital inmovilizado, bodegas, energía y 2% de evaporación al año. Las cervecerías pierden entre 5% y 10% de su producción como merma o producto vencido.

NUESTRA SOLUCIÓN

Recuperamos la merma cervecera como insumo y la destilamos. Con ultrasonido, calor controlado y microoxigenación hacemos en horas y semanas lo que la industria hace en días y años. Tecnología propia desde 2022, hoy secreto industrial; patente en curso con Innova Región.

TECNOLOGÍA CON DATOS DUROS

Gin · ultrasonido	Tradicional	Kanpana
Maceración	48–72 h	**4 h (12–18x)**
Lotes por semana*	2–3	**Hasta 10**
Costo por litro**	CLP 2.000–4.000	**CLP 1.721**

Whisky · maduración	Tradicional	Kanpana
Maduración	3–5 años	**2–3 sem. + barrica corta**
Costo por litro	CLP 9.000–12.000	**CLP 4.000–6.500**
Capital inmovilizado	36–60 meses	**~1 mes**

TRACCIÓN REAL · F29 SII

15.634 L
vendidos 2023–2025

3,1x
litros 2025 vs 2023

+45%
venta neta 2025 vs 2024

+33%
venta ene–sep 2026 vs 2025

72% / 15%
margen directo / EBITDA

Canales: HORECA, botillerías, ferias, e-commerce y seller en Líder.

PRÓXIMOS 90 DÍAS

- **Unimarc:** proveedor en SAP, 1ª OC en noviembre; de 5 a 20 locales en la región.
- **Taproom con Ruta 41:** 3 líneas Tres Tribus, 10–30 barriles (base / temporada alta).
- **Food & Service 2026:** 35 leads en cierre antes del verano.
- **Grupo Tololo:** Beef, Beach y La Herradura; pedido mínimo de 9 barriles.
- **Malta Lupe 0°:** ingreso a 8 cafeterías del grupo Tololo.

MERCADO

- **TAM USD 116,7 mil M:** whisky y gin globales (2025).
- **SAM USD 5,1 mil M:** bebidas alcohólicas en Chile; nicho craft USD 174 M.
- **SOM CLP 467 M:** venta 2030, escenario base.
- **HUB:** 46 productores de pisco en Coquimbo y ~100 marcas de gin chilenas para licenciar la tecnología desde 2028.

LA RONDA

CLP 160 M
≈ USD 169.000 por el 25%

Pre-money CLP 480 M · **post-money** CLP 640 M · SAFE con preferencia 1x y 20% de descuento en la siguiente ronda.
Uso: equipos 53 M · capital de trabajo 33 M · comercial 33 M · HUB 16 M · retail y logística 13 M · taproom 7 M · contingencia 5 M.
Hitos para la Pre-Serie A: Chasky Not Whisky lanzado, taproom operando, patente presentada, venta cercana a CLP 100 M/año.

EQUIPO · TRES SOCIOS A TIEMPO COMPLETO

Javier Acosta · CEO. Ingeniero industrial, magíster en Excelencia Operacional; 10 años en la industria.

Felipe Pinto · Operaciones. 8 años en producción de compañías cerveceras.

Patricio Manque · Maestro cervecero y destilador, más de 10 años en la industria.

Aliados: Universidad de La Serena · Instituto 3IE UTFSM · CORFO. Respaldos: CORFO Semilla Expande, Gestión Hídrica, Sercotec Kit Sustentable.

*Un turno de 8 h, 5 días. **Sin packaging. Fuentes: SII F29; datos internos Kanpana Lab; Fortune Business Insights; Informes de Expertos; ProChile; Scotch Whisky Association. USD 1 = CLP 947. Documento confidencial.

Javier Acosta Serrano · CEO & Co-founder · administracion@kanpana.cl

www.kanpana.cl · @Tres_Tribus · @Nose_Distillery