

# PINNACLE™ *Distinction*

¡Bienvenidos a nuestras  
Fascinantes nuevas  
levaduras para sabor!

**YEAST**  
*for Flavour*  
from AB Biotek



 **AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™

**NUEVO** - nuestra avanzada línea **Pinnacle Distinction**, una gama de productos especializados diseñados para la próxima generación de consumidores de bebidas destiladas.

Juntos estamos definiendo **nuevos horizontes** en cuanto a **gusto y aroma**, ¡de **manera natural!**”

Vídeo introductorio por **Alex Moriarty** - Líder técnico global de AB Biotek (Bebidas Destiladas)



ESCANÉAME



# **PINNACLE**<sup>TM</sup> *Distinction*

Presentamos la nueva línea **Pinnacle Distinction**, ocho levaduras que crean una gama altamente diferenciada de aromas y sabores en sus bebidas destiladas sin modificaciones en su proceso.

Aprovechando nuestro concepto de “Levadura para Sabor”, entregamos con éxito nuevos productos para impulsar la innovación en perfiles sensoriales y crear gran diversidad de mezclas que se combinan a la perfección con las barricas de su elección.

La presión sobre las destilerías para atraer a la próxima generación de consumidores de whisky es inmensa y un desafío constante.

Los futuros consumidores de bebidas destiladas, como los millennials, la Generación Z e incluso la Generación Alfa en adelante, demandarán una amplia gama de sabores y experiencias sensoriales que evolucionan rápidamente.

Si bien los diferentes tipos de barricas nos han brindado una amplia variedad de combinaciones de sabores en el whisky, esta tecnología está llegando a la madurez.

Esto ha planteado un desafío en toda la industria del whisky para descubrir nuevas formas de crear un diferenciador de perfiles sensoriales.

**Ab Biotek** atendiendo este desafío ha puesto a disposición de la industria nuestra última tecnología para la industria de whisky: **Pinnacle Distinction**.

Explora nuestra gama >>



**PINNACLE™**  
*Distinction*

### CNO (Pan de Centeno Artesanal)

Muestras 40% abv, Por favor diluir al rango de su catado.

Aromas característicos de "Pan de Centeno Artesanal"

PRINCIPALES AROMAS: Cereal, nuez, aceitoso

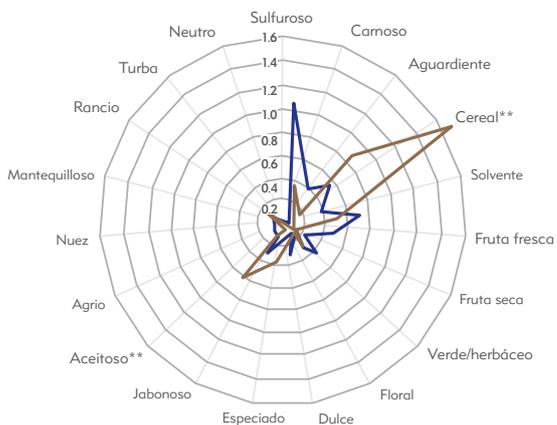
PRINCIPAL SABOR: Nuez con matiz a caramelo y galleta

SENCACION EN BOCA: Viscosidad **Media/Alta**

Intensidad **Baja**

Astringencia **Media**

#### SWRI DIAGRAMA DE AROMAS



— Pinnacle G — Distinction CNO  
\*\*Resultado significativamente superior Pinnacle G



Escanea  
Para ver el  
video de CNO  
Muestra 1



**PINNACLE™**  
*Distinction*

### CFF (Flor de Cítricos)

Muestras 40% abv, Por favor diluir al rango de su catado.

Aromas característicos de "Citrus Blossom"

PRINCIPALES AROMAS: Cítricos, Frutales, Florales

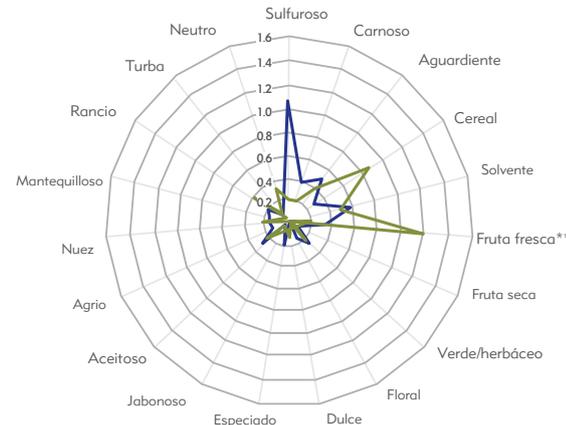
PRINCIPAL SABOR: Dulce, Cítrico, Frutal

SENCACION EN BOCA: Viscosidad **Media**

Intensidad **Media**

Astringencia **Media**

#### SWRI DIAGRAMA DE AROMAS



— Pinnacle G — Distinction CFF  
\*\*Resultado significativamente superior Pinnacle G



Escanea  
Para ver el  
video de CFF  
Muestra 2

MUESTRA 3



**PINNACLE™**  
*Distinction*

### FFR (Frutos rojos y Agua de Rosas)

Muestras 40% abv, Por favor diluir al rango de su catado.

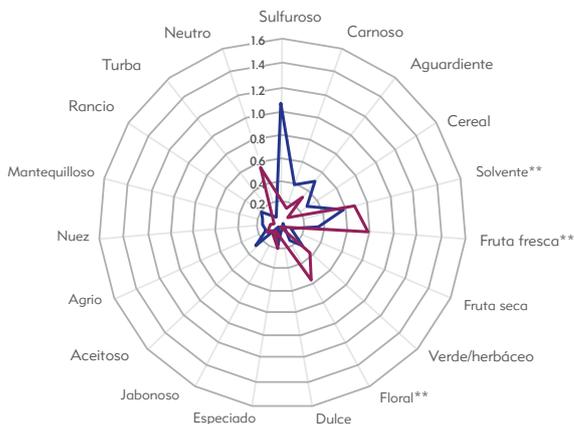
Aromas característicos de “Frutos Rojos y agua de Rosas”

PRINCIPALES AROMAS: Cítricos, Frutales, Florales

PRINCIPAL SABOR: Floral, Frutal, Confitería

SENCACION EN BOCA:	Viscosidad	Media
	Intensidad	Alta
	Astringencia	Media/Baja

#### SWRI DIAGRAMA DE AROMAS



\*\*Resultado significativamente superior Pinnacle G

— Pinnacle G — Distinction FFR



Escanea  
Para ver el  
video de FFR  
Muestra 3

MUESTRA 4



**PINNACLE™**  
*Distinction*

### FFS (Pan de Fruta Especiado)

Muestras 40% abv, Por favor diluir al rango de su catado.

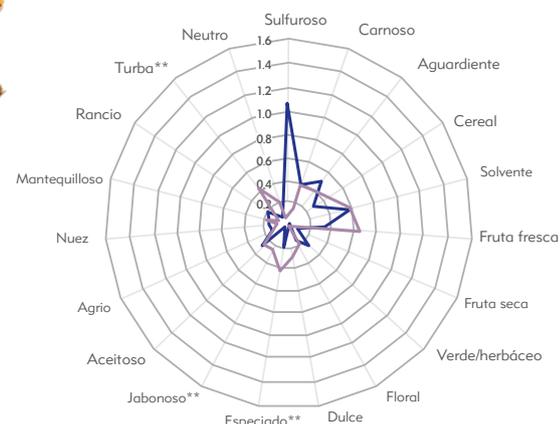
Aromas característicos de “Pan de Fruta Especiado”

PRINCIPALES AROMAS: Frutal, Floral, Especiado

PRINCIPAL SABOR: Plátano, Floral, Dulce, Galleta

SENCACION EN BOCA:	Viscosidad	Media/Alta
	Intensidad	Baja
	Astringencia	Media

#### SWRI DIAGRAMA DE AROMAS



\*\*Resultado significativamente superior Pinnacle G

— Pinnacle G — Distinction FFS



Escanea  
Para ver el  
video de FFS  
Muestra 4

# DISTILLERS YEAST GABT

GREEN APPLE • BUTTERY

# APINNACLE™ Distinction

## GABT (Pastel de Manzana)

Muestras 40% abv, Por favor diluir al rango de su catado.

Aromas característicos de "Pastel de Manzana"

PRINCIPALES AROMAS: Manzana, Frutal, Sabroso

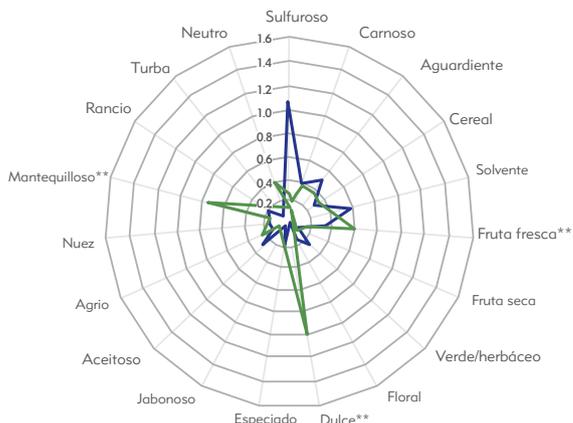
PRINCIPAL SABOR: Caramelo, suave, con un matiz herbal

SENCACION EN BOCA: Viscosidad **Media**

Intensidad **Baja**

Astringencia **Media**

### SWRI DIAGRAMA DE AROMAS



— Pinnacle G — Distinction GABT

\*\*Resultado significativamente superior Pinnacle G

# DISTILLERS YEAST BON

BANANA • OILY • NUTTY

# APINNACLE™ Distinction

## BON (Banana Split)

Muestras 40% abv, Por favor diluir al rango de su catado.

Aromas característicos de "Banana Split"

PRINCIPALES AROMAS: Plátano, Aceitoso, Nuez

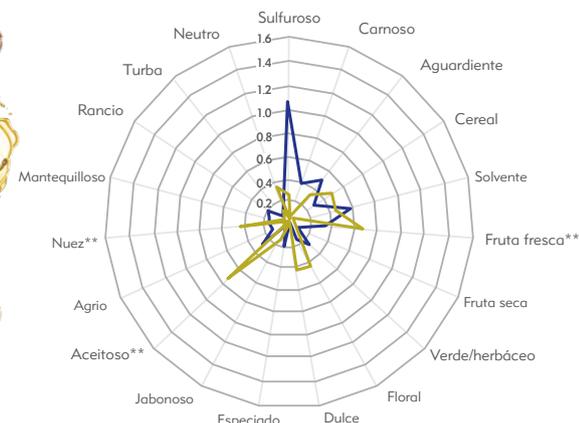
PRINCIPAL SABOR: Plátano, Dulce, Aceitoso

SENCACION EN BOCA: Viscosidad **Alta**

Intensidad **Baja**

Astringencia **Media**

### SWRI DIAGRAMA DE AROMAS



— Pinnacle G — Distinction BON

\*\*Resultado significativamente superior Pinnacle G



Escanea  
Para ver el  
video de GABT  
Muestra 5



Escanea  
Para ver el  
video de BON  
Muestra 6



MUESTRA 7



**PINNACLE™**  
*Distinction*

### FGG (Ensalada de Frutas Frescas)

Muestras 40% abv, Por favor diluir al rango de su catado.

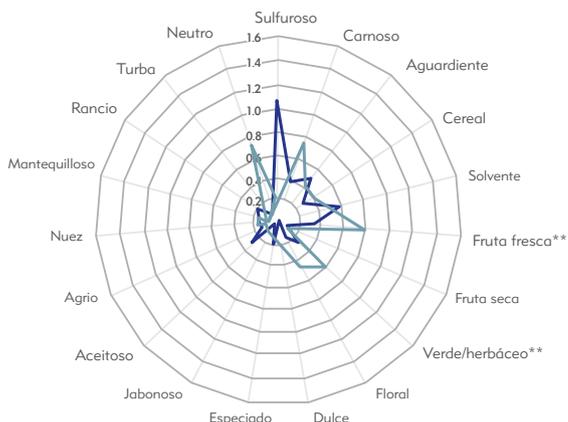
Aromas característicos de "Ensalada de Frutas Frescas"

PRINCIPALES AROMAS: Fruta Fresca, Verde/ Herbáceo, Limpio

PRINCIPAL SABOR: Frutal, Dulce

SENCACION EN BOCA:	Viscosidad	Media
	Intensidad	Alto
	Astringencia	Media

#### SWRI DIAGRAMA DE AROMAS



— Pinnacle G — Distinction FGG

\*\*Resultado significativamente superior Pinnacle G



Escanea  
Para ver el  
video de FGG  
Muestra 7

MUESTRA 8



**PINNACLE™**  
*Distinction*

### BLFF (Floral y Frutal)

Muestras 40% abv, Por favor diluir al rango de su catado.

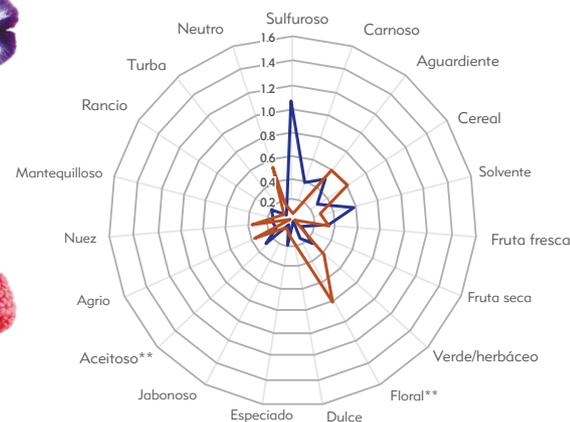
Aromas característicos de "Floral y Frutal"

PRINCIPALES AROMAS: Frutal, Floral, cereal

PRINCIPAL SABOR: Frutal, Dulce

SENCACION EN BOCA:	Viscosidad	Media
	Intensidad	Medio
	Astringencia	Media

#### SWRI DIAGRAMA DE AROMAS



— Pinnacle G — Distinction BLFF

\*\*Resultado significativamente superior Pinnacle G



Escanea  
Para ver el  
video de BLFF  
Muestra 8



[distilled.abbiotek.com](https://distilled.abbiotek.com)  
[distillersinfo@abbiotek.com](mailto:distillersinfo@abbiotek.com)