


LALCAFÉ ORO™

by LALLEMAND

APLICACIÓN

Después de 4 años de experimentación y estudios realizados en colaboración con diferentes centros tecnológicos y de investigación implicados en la producción de café, y de resultados obtenidos en ensayos realizados en diferentes molinos de todo el mundo (en América central con nuestro partner Scottlabs, en África, en Asia), la levadura **LALCAFÉ ORO™** (*Saccharomyces cerevisiae*) se caracterizó y seleccionó por su capacidad para optimizar la eficacia del proceso por vía húmeda y la consistencia de la calidad de la taza.

El proceso por vía húmeda es uno de los diferentes procesos utilizados para la producción de café. Consiste en sumergir todos los granos de café despulpado en agua limpia durante un tiempo determinado. Durante este periodo de maceración (cuando los granos de café están debajo del agua), tienen lugar dos fenómenos dependiendo de la duración de la maceración. Uno de ellos es la desmucilagínación y el otro es la revelación de las características sensoriales de los granos de café. A estas dos fases se les llaman comúnmente fermentación. Se trata de un proceso biológico producido principalmente por acción de las levaduras. La fermentación puede ocurrir espontáneamente con la microflora indígena endógena que da lugar a resultados variables y a una calidad del café verde también variable.

El uso de LALCAFÉ ORO™ ayuda a conseguir un mayor control del proceso y una calidad en taza más regular. Su gran robustez, incluso a bajas temperaturas, favorece su buena implantación en el tanque tanto en las partes altas como en las zonas bajas. LALCAFÉ ORO™ ha sido validado por 



BENEFICIOS

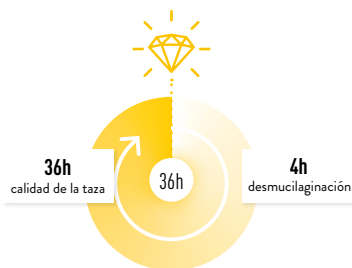
El específico metabolismo de LALCAFÉ ORO™ confiere beneficios muy positivos. Cuando se usa de manera adecuada, en comparación con el proceso clásico utilizado en los molinos con la microflora indígena, LALCAFÉ ORO™ ayuda a:



Controlar el riesgo de crecimiento de microorganismos contaminantes que pueden provocar defectos no deseados (notas animales, olores desagradables).



Una calidad de taza más limpia, mejores puntuaciones dentro de un lote dado, respetando siempre las características sensoriales originales de los granos de café.



Duración óptima de la maceración



Una fase de desmucilagínación más rápida y regular, independientemente de la temperatura del tanque (> 10°C) (un ahorro de tiempo de al menos el 30%).



Un menor uso de agua (una reducción de al menos el 25%) gracias a una degradación más rápida y completa del mucílago: en lugar de un lavado basta un simple enjuague.



Mejorar la percepción del cuerpo y volumen en boca del café verde en el caso de maceraciones largas (mínimo 24 horas) y temperaturas por encima de los 16°C durante la maceración.

PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN E INOCULACIÓN DE LAS LEVADURAS LALCAFÉ™

DOSIS

1 g de levadura seca LALCAFÉ™ para 1 kg de café despulrado

Preparación, rehidratación e inoculación de levaduras



• **Paso 1:** Calcule la cantidad de levadura LALCAFÉ™ necesaria para su lote. Para 1 kg de café despulrado (2 kg de cerezas), se necesita 1g de levadura LALCAFÉ™ (tabla de dosis disponible en www.lalcafeeast.com).

Agua templada
59-99°F
15-37°C

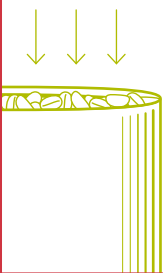


• **Paso 2:** Calcule el volumen de agua potable para la rehidratación de la levadura LALCAFÉ™. El volumen de agua es 10 veces el peso de la levadura LALCAFÉ™ (para 1 kg de levadura, debe preparar 10 litros de agua potable).

• **Paso 3:** Llene un balde limpio con agua potable a temperatura ambiente (15-37°C).



• **Paso 4:** Ponga en suspensión lentamente la levadura LALCAFÉ™ en el agua potable. Remueva suavemente para romper los grumos. Espere al menos 10 minutos antes de volver a remover suavemente para romper los grumos restantes y espere de 10 a 20 minutos antes de introducirla en el tanque que contiene el café despulrado.



• **Paso 5:** Después de 20-30 minutos de rehidratación, introduzca la suspensión de levaduras en el tanque durante el llenado con el café despulrado. Para garantizar la máxima dispersión de la levadura LALCAFÉ™ en el café despulrado, siga las recomendaciones que aparecen en la parte derecha.

Distribuido por

DURACIÓN RECOMENDADA DE LA MACERACIÓN CON LALCAFÉ ORO™

La duración de la maceración de los granos de café sumergidos en el agua después de la inoculación de LALCAFÉ ORO™ debe ser:

- como mínimo de 4 horas para ver un buen efecto sobre la velocidad de desmucilagginación con una temperatura > 10° C.
- De 24 a 48 horas, alcanzando el **óptimo a las 36 horas**, con una temperatura del tanque entre **14 y 24°C** para ver un efecto positivo sobre la calidad de la taza sin ningún riesgo de producción de notas de sobre-fermentación.

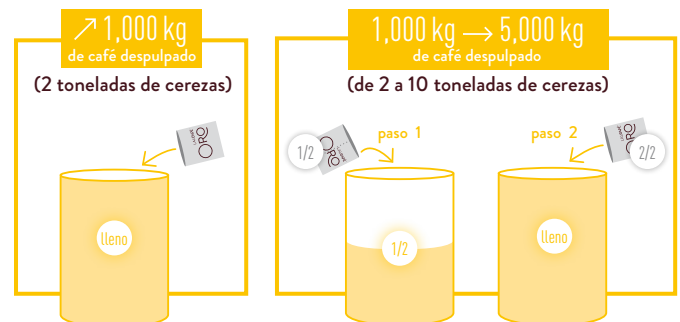
CONDICIONES ÓPTIMAS PARA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- El café despulrado debe sumergirse completamente en la menor cantidad de agua posible (1:1 agua/café).
- Maximice la cantidad de pulpa/miel en el fermento, ya que la levadura usa la fruta del café como precursor de aromas.

PARA LOS MEJORES RESULTADOS

LALCAFÉ™ ORO rehidratado

! Le aconsejamos leer detenidamente las instrucciones de uso



CONDICIONES DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Disponible en paquetes de 500 g y cajas de 10 kg.
- Una vez abierto debe ser utilizado.
- Use solo paquetes envasados al vacío.
- Consérvese en su envase original, en un lugar fresco y seco (< 25°C).

Octubre de 2017 – La información aquí contenida es correcta y exacta según nuestro conocimiento, no obstante, esta ficha de datos no debe considerarse garantía expresa o implícita ni condición para la venta de este producto.