


# LALCAFÉ ORO™

by LALLEMAND

## APLICAÇÃO

Após 4 anos de investigação e ensaios realizados por diversos centros técnicos de investigação, envolvidos na produção de café, e resultados de diferentes ensaios de moagem realizados no mundo inteiro (na América Central, com o nosso parceiro Scottlabs, em África e na Ásia), a levedura **LALCAFÉ ORO™** (*Saccharomyces cerevisiae*) foi caracterizada e selecionada pela sua capacidade de otimização da eficiência do processamento por via úmida e consistência da qualidade do café.

O processamento por via úmida é um dos diversos processos utilizados na produção de café. Consiste na imersão de todos os grãos de café despolpados em água limpa durante um certo período de tempo. Durante este período de maceração (imersão dos grãos de café em água), dois fenómenos acontecem, dependendo da duração da maceração. O primeiro é a desmucilagem e o segundo é a expressão de características/atributos sensoriais dos grãos de café. Ambas as etapas são geralmente denominados de fermentação. Processo biológico que acontece devido à ação das leveduras. A fermentação pode ocorrer espontaneamente com a microflora nativa endógena transmitindo sucesso variável e qualidade variável ao café verde.

**A utilização de LALCAFÉ ORO™ é um auxílio para um maior controlo do processo e para a obtenção de uma prova (cupping) mais regular. A sua elevada robustez, mesmo a temperaturas baixas, favorece uma boa implantação no depósito, tanto em regiões de altitude como em regiões baixas. LALCAFÉ ORO™ foi validada pela **



frutos vermelhos

aroma varietal

sensação de volume em boca

corpo

## BENEFÍCIOS

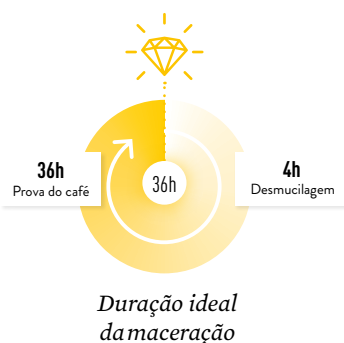
O metabolismo específico de LALCAFÉ ORO™ oferece benefícios positivos. Quando utilizada de forma correta e comparada com o processo de moagem clássico com microflora nativa, LALCAFÉ ORO™ permite:



Controlar o risco de crescimento de microrganismos de contaminação que podem originar defeitos indesejáveis (notas animais, aromas pútridos).



Prova do café mais limpa, maior consistência das pontuações em determinados lotes, respeitando as características sensoriais originais dos grãos de café.



Desmucilagem mais rápida e regular independentemente da temperatura (> 10°C) (pelo menos 30% de redução de tempo).



Economia de água (no mínimo 25%) devido a uma degradação mais rápida e completa da mucilagem: um enxaguamento simples é suficiente para substituir uma lavagem.



Melhoria da percepção de corpo e sensação de volume em boca do café verde em condições de maceração longa (mínimo 24 horas) e temperatura acima de 16°C durante a maceração.



# PROTOCOLO DE REHIDRATAÇÃO E INOCULAÇÃO DA LEVEDURA LALCAFÉ™

## DOSE DE UTILIZAÇÃO

1 g de leveduras LALCAFÉ™ secas para 1 kg de café despolpado

## Preparação, rehidratação e inoculação das leveduras



• **Etapa 1:** Calcular a quantidade de leveduras LALCAFÉ™ necessárias para o lote. Para 1 kg de café despolpado (2 kg de baga/cereja), será necessário 1 g de leveduras LALCAFÉ™ (tabela de dosagem disponível em [www.lalcafeyeast.com](http://www.lalcafeyeast.com))

Água tépida  
59-99°F  
15-37°C

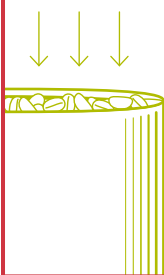


• **Etapa 2:** Calcular o volume de água para a rehidratação das leveduras LALCAFÉ™. O volume de água é 10 vezes superior ao peso das leveduras LALCAFÉ™ (para 1 kg de levedura, será necessário preparar 10 litros de água própria para consumo).

• **Step 3:** Colocar o volume da água calculado (à temperatura ambiente, 15-37°C) no vasilhame higienizado.



• **Etapa 4:** Polvilhar a levedura LALCAFÉ™ lentamente em água. Agitar cuidadosamente para dissolver os grumos. Aguardar pelo menos 10 minutos antes de voltar a agitar cuidadosamente para dissolver quaisquer grumos residuais e aguardar entre 10 a 20 minutos antes da adição ao depósito de café despolpado.



• **Etapa 5:** Após 20-30 minutos de rehidratação, adicionar a suspensão de leveduras ao depósito de café despolpado durante o seu enchimento. Para assegurar uma melhor dispersão da levedura LALCAFÉ™ ao volume total do café despolpado, seguir as recomendações à direita.

Distribuído por

## DURAÇÃO RECOMENDADA DE MACERAÇÃO COM LALCAFÉ ORO™

A duração da maceração do grão de café imerso em água após a inoculação de LALCAFÉ ORO™ deve ser:

- no mínimo de 4 horas para se observar um bom impacto na velocidade de desmucilagem à temperatura > 10°C.
- de 24 a 48 horas com ponto **ótimo às 36 horas**, com temperatura entre **14 e 24° C**, para observar um impacto positivo na qualidade do café em risco de produção de notas excessivamente fermentadas.

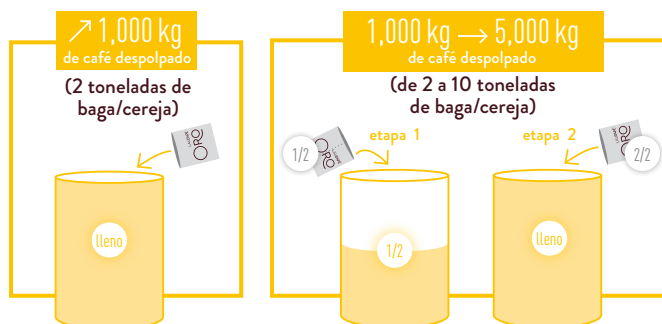
## CONDIÇÕES ÓTIMAS A NÍVEL SENSORIAL

- O café despolpado deve estar completamente imerso no menor volume possível de água (1:1 água/café).
- Maximizar a quantidade de polpa/mel no fermento, pois o fruto do café é o precursor aromático utilizado pelas leveduras.

## PARA MELHORES RESULTADOS

leveduras rehidratadas  
LALCAFÉ™ ORO

! Consultar a ficha informativa sobre as instruções de utilização



## CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO E ARMAZENAMENTO

- Disponível em embalagens de 500 g e caixas de 10 kg
- Após a abertura, utilizar na íntegra.
- Utilizar apenas as embalagens com vácuo.
- Conservar na embalagem de origem, em local fresco e seco (< 25° C).

Outubro 2017 – As informações presentes neste documento são verdadeiras e corretas à luz do nosso conhecimento, no entanto esta ficha informativa não é considerada uma garantia expressa ou implícita nem uma condição de venda deste produto.