

LALCAFÉ INTENSO™


by LALLEMAND

APLICAÇÃO

O processamento por via úmida consiste na imersão de todos os grãos de café despolidos em água limpa durante um certo período de tempo. Durante este período de maceração (imersão dos grãos de café em água), dois fenômenos 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 denominadas de fermentação. Processo biológico que acontece devido à ação das leveduras.

A levedura **LALCAFÉ INTENSO™** (*Saccharomyces cerevisiae*) tem um metabolismo específico com um grande reservatório enzimático que, na etapa da fermentação durante a imersão em água, permite a libertação de alguns compostos aromáticos varietais tão desejados pelos produtores de café. Após 3 anos de estudos e ensaios experimentais realizados com diferentes produtores e centros técnicos de investigação envolvidos na produção mundial de café Arábica e Robusta (na América Central, com o nosso parceiro Scottlabs, em África e na Ásia), os nossos resultados confirmaram que **LALCAFÉ INTENSO™ é adequada para melhorar as notas frutadas (damasco, maracujá, notas florais, baunilha), a sensação de volume em boca do café e a sua qualidade no final.** A etapa da desmucilagem rápida e eficiente que ocorre com LALCAFÉ INTENSO™ contribui para uma expressão sensorial complexa e qualitativa.

Devido à sua elevada capacidade de implantação na fermentação dos grãos de café mesmo a temperaturas baixas (>15° C), LALCAFÉ INTENSO™ protege os grãos de café contra aromas negativos provenientes da fermentação espontânea e o seu metabolismo específico permite a expressão do potencial frutado dos grãos de café.

LALCAFÉ INTENSO™ foi validada pela  **cirad**



BENEFÍCIOS

A utilização da levedura LALCAFÉ INTENSO™ oferece benefícios muito positivos. Quando corretamente utilizada, LALCAFÉ INTENSO™, em comparação com o processo de moagem clássico com microflora nativa permite:



Maior expressão dos aromas do *terroir*, do carácter frutado e das notas qualitativas em geral, bem como, diminuição da percepção de amargor e adstringência, mesmo com o processamento por via húmida com curta duração de maceração (mínimo 12 a 36 horas).



Aumento regular da qualidade final do café e das notas de degustação, acrescentando um maior valor comercial ao café verde (com um mínimo de 12 horas de maceração).



Melhor controlo do processo de fermentação mediante o risco de crescimento de microrganismos de contaminação que podem dar origem a defeitos indesejáveis (notas animais, terrosas...)



Etapas de desmucilagem mais rápida e regular.



Redução do uso de água (redução de pelo menos 20%) devido a uma degradação mais rápida e completa.

PROTOCOLO DE REHIDRATAÇÃO E INOCULAÇÃO DA LEVEDURA LALCAFÉ™

DOSE DE UTILIZAÇÃO

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

Preparação, rehidratação e inoculação das leveduras



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

Água tépida
59-99°F / 15-37°C
exceto por
LALCAFÉ INTENSO:
77-99°F / 25-37°C

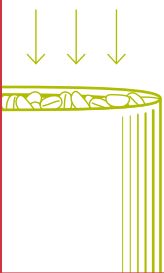


• **Etapa 2:** Calcular o volume de água para a rehidratação das leveduras LALCAFÉ™. O volume de água é 10 vezes superior ao peso das leveduras LALCAFÉ™ (para 1 kg de levedura, será necessário preparar 10 litros de água própria para consumo).

• **Step 3:** Colocar o volume da água calculado (15-37°C) no vasilhame higienizado, exceto por LALCAFÉ INTENSO (25-37°).



• **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 despulpado.



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

Distribuído por

DURAÇÃO RECOMENDADA DE MACERAÇÃO COM INOCULAÇÃO DE LALCAFÉ INTENSO™

A duração de maceração do grão de café imerso em água após a inoculação de LALCAFÉ INTENSO™ deve ser no mínimo de 12 horas (até 48 horas) com temperatura ótima **entre 20°C e 24°C**, para se observar um impacto positivo na qualidade do café sem quaisquer risco de produção de notas excessivamente fermentadas.

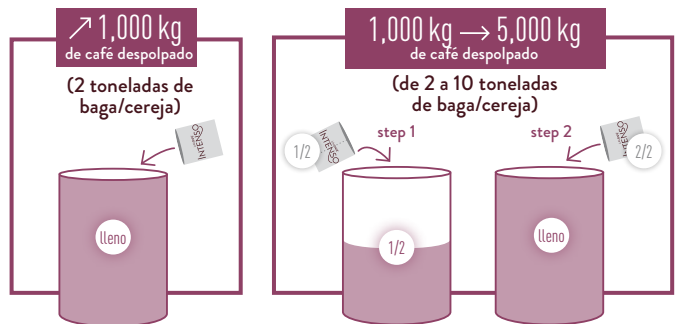
CONDIÇÕES ÓTIMAS A NÍVEL SENSORIAL

- O café despulpado 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 usado pelas leveduras

PARA MELHORES RESULTADOS

leveduras rehidratadas
LALCAFÉ™ INTENSO

! Consultar a ficha informativa sobre as instruções de utilização



CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO

- Disponível em embalagens de 500 g e caixa 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.