

LALCAFÉ INTENSO™


by LALLEMAND

APLICACIÓN

El proceso húmedo consiste en sumergir todos los granos de café despulpado en agua limpia durante un intervalo de 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. El primero es la desmucilagínación y el segundo es la expresión de los atributos/características sensoriales de los granos de café. A estos dos procesos se les llama comúnmente fermentación. Se trata de un proceso biológico llevado a cabo por la acción de la levadura.

La levadura **LALCAFÉ INTENSO™** (*Saccharomyces cerevisiae*) tiene un metabolismo específico con un gran pool enzimático que permite la liberación, durante la fase de fermentación debajo del agua, de algunos compuestos aromáticos varietales muy deseados por los productores de café. Después de 3 años de experimentación y estudios realizados en colaboración con diferentes productores y centros tecnológicos de investigación implicados en la producción de café Arábica y Robusta en todo el mundo (en América central con nuestro partner Scottlabs, en África, en Asia) nuestros resultados confirman que **LALCAFÉ INTENSO™ es muy adecuada para mejorar de la mejor manera posible el aroma frutal (albaricoque, fruta de la pasión, notas florales, vainilla), la sensación en la boca del café y la calidad final de la taza.** La eficiente y rápida fase de desmucilagínación que se produce con LALCAFÉ INTENSO™ contribuye a una expresión sensorial compleja y cualitativa.

Gracias a su gran capacidad de implantación en la fermentación de los granos de café, incluso a bajas temperaturas (>15°C), LALCAFÉ INTENSO™ protege los granos de café frente a los aromas negativos provocados por las fermentaciones espontáneas y su específico metabolismo permite expresar el potencial aromático frutal de los granos de café.

LALCAFÉ INTENSO™ ha sido validado por  **cirad**



BENEFICIOS

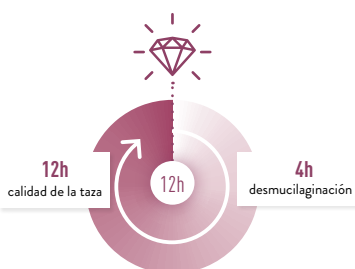
El uso de la levadura LALCAFÉ CIMA™ ofrece importantes beneficios. Cuando se usa de manera adecuada, en comparación con el proceso clásico utilizado en los molinos con la microflora indígena, LALCAFÉ INTENSO™ ayuda a:



Una mayor expresión de los aromas relacionados con el terroir, características frutales, notas de calidad en general y una disminución de la percepción de amargor y astringencia incluso en el proceso por vía húmeda con maceración corta (desde un mínimo de 12 hasta 36 horas).



Un aumento constante de la calidad y de las notas sensoriales de la taza, proporcionando un mayor valor comercial del café verde (con un mínimo de 12 horas de maceración).



Duración óptima de la maceración



Un mayor control del proceso de fermentación frente al riesgo de crecimiento de microorganismos contaminantes que pueden generar defectos no deseados (notas animales, terrosas...).



Una fase de desmucilagínación más rápida y regular.



Un menor uso de agua (una reducción de por lo menos el 20%) debido a una degradación más rápida y completa.



LALCAFÉ™
Express the varietal

LALLEMAND

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.lalcafeyeast.com).

Agua templada
59-99°F / 15-37°C
excepto por
LALCAFÉ INTENSO:
77-99°F / 25-37°C

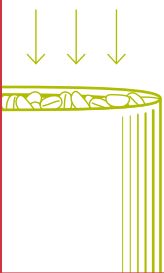


• **Paso 2:** Calcule el volumen de agua potable para la rehidratación de la levadura LALCAFÉ™. El volumen de agua es 10 veces el peso de la levadura LALCAFÉ™ (para 1 kg de levadura, debe preparar 10 litros de agua potable).

• **Paso 3:** llene un balde limpio con agua potable a temperatura ambiente (15-37°C) excepto por LALCAFÉ INTENSO (25-37°).



• **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 INOCULACIÓN DE LALCAFÉ INTENSO™

La duración de la maceración de los granos de café sumergidos en el agua después de la inoculación de LALCAFÉ INTENSO™ debe ser como mínimo de 12 horas (hasta 48 horas), con un intervalo óptimo de temperatura **entre 20 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

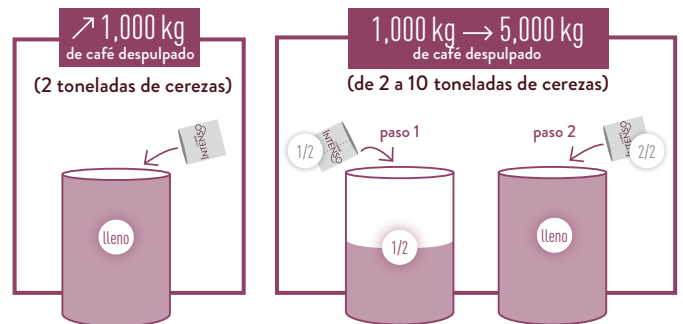
- El café despulrado debe sumergirse completamente en la menor cantidad de agua posible (1:1 agua/café).
- Maximice la cantidad de pulpa/miel en el fermento, ya que la levadura usa la fruta del café como precursor de aromas.

PARA LOS MEJORES RESULTADOS



Le aconsejamos leer detenidamente las instrucciones de uso

LALCAFÉ™ INTENSO rehidratado



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.