



SELECTED COFFEE YEASTS

LALCAFÉ™

Express the varietal

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

## LEVEDURAS LALCAFÉ™ PARA PROCESSAMENTO POR VIA ÚMIDA

A fermentação do café é uma ação biológica.

Consiste na degradação da mucilagem do grão (etapa da desmucilagem) e na libertação dos aromas varietais dos grãos de café devido à ação de alguns microrganismos, especialmente leveduras.

A levedura LALCAFÉ™ foi selecionada da natureza para respeitar a qualidade e a origem do café.



### Levedura LALCAFÉ™ permite :

A obtenção de um café mais consistente (consistente cup).

Controlar a fermentação e evitar defeitos indesejáveis e contaminações.

Acelerar a desmucilagem do café.

Reduzir a água de lavagem.

Maior impacto na expressão de aromas positivos dependendo das leveduras LALCAFÉ™ utilizadas e da duração da maceração dos grãos de café imersos.



### Como utilizar as leveduras LALCAFÉ™?

As leveduras LALCAFÉ™ são leveduras secas ativas (LSA). Foram sujeitas a um processo de secagem para facilitar o armazenamento e transporte.

Antes da sua adição ao café despulpado, devem ser previamente rehidratadas em água à temperatura ambiente (15-37°C) exceto por LALCAFÉ INTENSO (25-37°C), durante 20 minutos.

Após 20 minutos: as leveduras rehidratadas devem ser adicionadas ao depósito, homogeneizando corretamente. O momento da adição da suspensão de leveduras depende da quantidade total do depósito de café despulpado do.

Para melhores resultados, as leveduras LALCAFÉ™ devem estar em contacto com um pergaminho imerso (ou café despulpado) durante 12 a 36 horas (consultar a ficha técnica das diferentes leveduras LALCAFÉ™ para verificar a duração mais adequada da fermentação).



LALCAFÉ™  
Express the varietal

LALLEMAND



SELECTED COFFEE YEASTS

LALCAFÉ™

Express the varietal

## PROTOCOLO DE REHIDRATAÇÃO E INOCULAÇÃO DAS LEVEDURAS LALCAFÉ™

### DOSE DE UTILIZAÇÃO

1 g de levedura LALCAFÉ™ seca para 1 kg de café despulpado

(utilizar 1,5g/kg caso a água de rehidratação não estiver potável)

### PREPARAÇÃO



• **Etapa 1:** Calcular a quantidade de leveduras LALCAFÉ™: para 1 kg de café despulpado (2kg de baga/ cereja), será necessário 1 g de leveduras LALCAFÉ™.

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 leveduras, será necessário preparar 10 litros de água própria para consumo).

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

#### Por exemplo:

para 1000 kg de baga/ cereja (o que equivale a 500 kg de café despulpado), será necessário 500 g de leveduras LALCAFÉ™ e 5 litros de água à temperatura ambiente (15-37°C).

Utilizar vasilhame higienizado (livre de qualquer material químico ou orgânico: gorduras, cheiros, sabão...) na etapa de rehidratação.

### REHIDRATAÇÃO DE LEVEDURAS



• **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



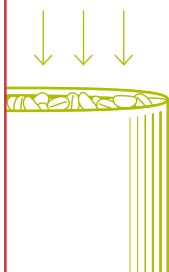
Salientar que a espuma não é indicativa de viabilidade ou da atividade fermentativa das leveduras.



Salientar que, antes de adicionar a suspensão de leveduras no depósito de café, deverá verificar se a diferença de temperatura entre a suspensão e o líquido no depósito de fermentação não é superior a 10°C (18°F).

Se a diferença for superior a 10°C, adicionar parte do líquido de fermentação à suspensão de leveduras e aguardar 15 minutos antes de adicionar ao depósito.

### INOCULAÇÃO DAS LEVEDURAS



• **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.

As leveduras rehidratadas devem ser adicionadas gradualmente ao depósito durante o enchimento de café despulpado para garantir uma boa dispersão e distribuição. 2 protocolos de adição de leveduras de acordo com a quantidade de café despulpado:

#### Até 1000 kg (2 toneladas de baga/ cereja)

Colocar o café no depósito e depois adicionar as leveduras de uma só vez, homogeneizando corretamente. O depósito deve estar livre de quaisquer químicos ou outros compostos que possam danificar o café.

#### De 1000 to 5000 kg (de 2 a 10 toneladas de baga/ cereja)

Adicionar 1/2 das leveduras LALCAFÉ™ quando o depósito estiver a 1/2 e a restante parte das leveduras quando o tanque estiver completo.

No fim da adição das leveduras os grãos de café devem estar completamente imersos em água.

A temperatura ideal de fermentação é de 20-24°C (68-75°F).

A duração ideal da fermentação é de 12 a 36 horas, dependendo da levedura LALCAFÉ™ utilizada.



LALCAFÉ™  
Express the varietal

LALLEMAND