



LALCAFÉ™
Express the varietal

INSTRUCCIONES DE USO

LEVADURAS LALCAFÉ™ PARA EL PROCESO POR VÍA HÚMEDA DEL CAFÉ

La fermentación del café es una acción biológica. Consiste en la degradación del mucílago de los granos (fase de desmucilaginación) y en la liberación de los aromas varietales de los granos de café debido a la acción de algunos microorganismos, especialmente de las levaduras. Las levaduras LALCAFÉ™ han sido seleccionadas de la naturaleza para respetar la calidad y el origen del café.



Las levaduras LALCAFÉ™ ayudan a :

- Conseguir una taza más consistente.
- Controlar la fermentación y evitar defectos no deseados o contaminaciones.
- Acelerar la desmucilaginación.
- Reducir el agua de lavado.
- Obtener un mayor efecto positivo sobre la expresión del aroma en función de las levaduras LALCAFÉ™ utilizadas y de la duración de la maceración de los granos sumergidos.



¿Cómo usar las levaduras LALCAFÉ™?

- Las levaduras LALCAFÉ™ son levaduras secas activas. Se secan para facilitar su conservación y transporte.
- Antes de añadir las al café despulpado, deben rehidratarse en agua a temperatura ambiente (15-37°C) excepto por LALCAFÉ INTENSO (25-37°C), durante 20 minutos.
- Trascurridos 20 minutos: las levaduras rehidratadas deben introducirse en el tanque efectuando una buena dispersión y distribución. El momento y la programación de la adición de las levaduras dependen de la cantidad de café despulpado dentro del tanque.
- Para obtener los mejores resultados, las levaduras LALCAFÉ™ deben mantenerse en contacto con el café pergamino (o café despulpado) durante 12 a 36 horas (consulte la ficha técnica de nuestras diferentes levaduras LALCAFÉ™ para verificar la duración de la fermentación más adecuada).





LEVADURAS SELECCIONADAS
PARA CAFÉ

LALCAFÉ™
Express the varietal

PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN E INOCULACIÓN DE LAS LEVADURAS LALCAFÉ™

DOSIS

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

(use 1,5 g/kg si el agua de rehidratación no es potable)

PREPARACIÓN



• **Paso 1:** calcule la cantidad de levadura LALCAFÉ™: para 1 kg de café despulpado (2 kg de cerezas), se necesita 1g de levadura LALCAFÉ™

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°).

Por ejemplo:

para 1.000 kg de cerezas (que significa 500 kg de café despulpado), se necesitan 500 g de levadura LALCAFÉ™ y preparar 5 litros de agua a temperatura ambiente (15-37°C). Use un recipiente limpio (que no contenga restos de sustancias químicas u orgánicas: grasas, olores, jabón...) para la fase de rehidratación.

REHIDRATACIÓN DE LA LEVADURA



• **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 despulpado.

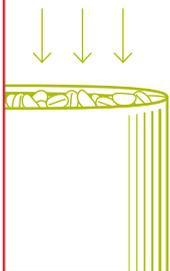


Tenga en cuenta que la espuma no es indicativa de la viabilidad o actividad fermentativa de la levadura.



Tenga en cuenta, antes de añadir la suspensión de levaduras dentro del tanque de café (recipiente), que hay que controlar si la diferencia de temperatura entre la suspensión y el líquido en el tanque de fermentación (recipiente) no es superior a 18°F (10°C). Si la diferencia es superior a 10°C, añada una parte de líquido de fermentación dentro de la suspensión de levaduras y espere 15 minutos antes de introducirla en el tanque (recipiente).

INOCULACIÓN DE LA LEVADURA



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

Las levaduras rehidratadas se deben añadir gradualmente durante el llenado del tanque con el café despulpado para garantizar una buena dispersión y distribución dentro del tanque. Hay 2 protocolos para la adición de la levadura en función de la cantidad de café despulpado :

Hasta 1.000 kg (2 toneladas de cerezas)

Ponga el café en el tanque, añada toda la levadura de una vez y remueva. El recipiente no debe contener restos de sustancias químicas o de otros compuestos que puedan dañar el café.

De 1.000 a 5.000 kg (de 2 a 10 toneladas de cerezas)

Adicione 1/2 de la levadura LALCAFÉ™ cuando el tanque esté 1/2 lleno y el resto de la levadura cuando el tanque esté lleno.

Una vez finalizada la adición de las levaduras, los granos de café deben estar completamente sumergidos en agua.

La temperatura óptima de fermentación es 68-75°F (20-24°C).

La duración óptima de la fermentación es entre 12 y 36 horas, dependiendo de la levadura LALCAFÉ™ utilizada.



LALCAFÉ™
Express the varietal

LALLEMAND