

# LALCAFÉ CIMA™

by LALLEMAND

## APLICACIÓN

La fermentación es una fase esencial para todos los métodos de producción de café. Durante la fermentación, además de otros muchos fenómenos, tiene lugar la desmucilagización (descomposición del mucílago y la pectina) y la expresión de los atributos sensoriales del café. En la mayoría de los métodos de producción, esto se logra principalmente a través de varios procesos biológicos realizados por la levadura. LALCAFÉ CIMA™ se puede aplicar al fruto entero o al café despulpado, tanto durante el proceso húmedo como «seco».

Después de varios años de estudios realizados en colaboración con diferentes centros tecnológicos y de investigación dedicados a analizar el proceso de producción del café y gracias a los resultados obtenidos en pruebas llevadas a cabo durante la aplicación del proceso húmedo en diferentes molinos alrededor del mundo (tanto en América como en África y Asia), la levadura LALCAFÉ CIMA™ (*Saccharomyces Cerevisiae*) se caracterizó y seleccionó por su capacidad para incrementar la eficiencia del proceso y para asegurar una mejor calidad y una mayor consistencia.

**Su metabolismo específico y su alta capacidad de implantación incluso a bajas temperaturas (temperatura mínima de 15°C dentro de la masa de café) permite expresar las características de frescor y afrutado de los granos de café respetando el carácter varietal original.**

LALCAFÉ CIMA™ se seleccionó en colaboración con el INRA y fue validado por



## BENEFICIOS

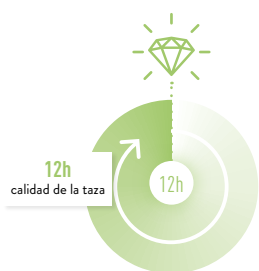
Cuando se utilizan correctamente, las levaduras LALCAFÉ CIMA™ ofrecen beneficios muy positivos en comparación con el proceso estándar con microflora indígena. En particular gracias a:



Un mejor control de los aspectos microbiológicos del proceso, lo que reduce el riesgo de presencia de organismos contaminantes y su capacidad de causar defectos (notas de sudor, vinagre o tierra).



Mayor limpidez y mayor consistencia del café entre lotes, al tiempo que acentúa las características sensoriales originales del café.



Duración óptima de la maceración



Desmucilagización más rápida y regular (un ahorro de tiempo del 30% por lo menos)



Reducción del uso de agua (un 25% por lo menos) debido a una degradación más rápida y completa del mucílago: en lugar del lavado, basta simplemente un enjuague



Mayor expresión de las características frescas y afrutadas y mejor calidad general del café verde incluso con maceraciones cortas (18 horas mínimo).



# PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN E INOCULACIÓN DE LAS LEVADURAS LALCAFÉ™

## DOSIS

1 g de levadura seca LALCAFÉ™ por cada kilogramo de café tanto en el proceso con fruta despulpada como entera

## Preparación, rehidratación e inoculación de levaduras



• **Paso 1:** Calcule la cantidad de levadura LALCAFÉ™ necesaria para su lote.

Tabla de dosis disponible en [www.lalcafeyeast.com](http://www.lalcafeyeast.com).

Agua templada  
59-99°F  
15-37°C

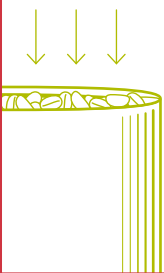


• **Paso 2:** Calcule el volumen de agua potable para la rehidratación de la levadura LALCAFÉ™. El volumen de agua es 10 veces el peso de la levadura LALCAFÉ™ (para 1 kg de levadura, debe preparar 10 litros de agua potable).

• **Paso 3:** Llene un recipiente limpio con agua potable a temperatura ambiente (15-37°C).



• **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.



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

Distribuido por

## DURACIÓN RECOMENDADA DE LA MACERACIÓN CON LALCAFÉ CIMA™

El proceso de maceración tras la inoculación con LALCAFÉ CIMA™ debe durar **desde un mínimo de 24 horas hasta un máximo de 48 horas**, con un intervalo óptimo de temperatura **entre 20°C y 24°C** (68°F y 75°F) para ver un efecto positivo sobre la calidad de la taza sin ningún riesgo de producción de notas de sobre-fermentación.

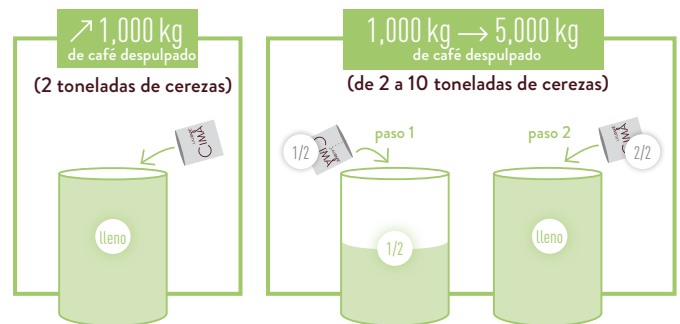
## CONDICIONES ÓPTIMAS PARA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Para el protocolo húmedo, el café debe sumergirse completamente con la menor cantidad de agua posible. No más de 1 cm por encima de la masa de café.
- Maximice la cantidad de pulpa/miel en el fermento, ya que la levadura usa los frutos de café como precursores de aromas.

## PARA LOS MEJORES RESULTADOS

LALCAFÉ™ CIMA rehidratado

! Le aconsejamos leer detenidamente las instrucciones de uso



## 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).

Diciembre 2019 — 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.