

# LALCAFÉ CIMA™

by LALLEMAND

## APLICAÇÃO

O processamento por via úmida consiste na imersão de todos os grãos de café despulpados em água limpa durante um certo período de tempo. Durante este período de maceração (imersão dos grãos de café em água), dois fenómenos 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 CIMA™** (*Saccharomyces cerevisiae*) foi rastreada e caracterizada ao longo de 4 anos através de investigação e ensaios. Estes foram realizados por diversos centros técnicos de investigação envolvidos na produção de café. Os resultados de diferentes ensaios de moagem realizados com Arábica e Robusta, no mundo inteiro (na América Central, com o nosso parceiro Scottlabs, em África e na Ásia) confirmaram que **LALCAFÉ CIMA™ é realmente uma estirpe robusta e muito adequada para controlar melhor a eficiência do processo por via úmida e para melhorar a qualidade do café.**

**O seu metabolismo específico e a sua grande capacidade de implantação, mesmo a temperaturas baixas (mínimo 15°C no interior do depósito de café) permite a expressão de características frescas e frutadas dos grãos de café, respeitando os aromas varietais originais dos grãos.** LALCAFÉ CIMA™ foi selecionada em colaboração com INRA e foi validada pelo  **cirad**



## BENEFÍCIOS

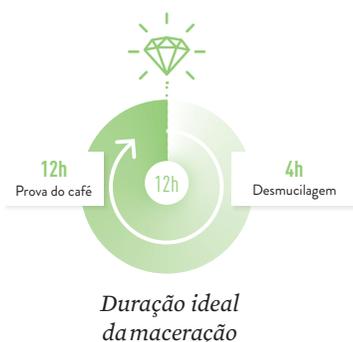
A utilização da levedura LALCAFÉ CIMA™ oferece benefícios muito positivos. Quando utilizada de forma correta e comparada com o processo de moagem clássico com microflora nativa, LALCAFÉ ORO™ permite:



Controlar o processo de fermentação contra o risco de crescimento de microrganismos de contaminação que podem originar defeitos indesejáveis (notas animais, aromas pútridos).



Aumento consistente da qualidade do café (cup quality/cup tasting) e das notas de prova, acrescentando um maior valor comercial do café verde (com um mínimo de 12 horas de maceração).



Desmucilagem mais rápida e regular (redução do tempo, no mínimo 30%)



Economia de água (no mínimo 25%) devido a uma degradação mais rápida e completa da mucilagem: um enxaguamento simples é suficiente para substituir uma lavagem.



Maior expressão da frescura, dos caracteres frutados e da melhoria geral da qualidade do café verde mesmo com uma maceração de curta duração (mínimo 12 horas).



## PROTOCOLO DE REHIDRATAÇÃO E INOCULAÇÃO DA LEVEDURA LALCAFÉ™

### DOSE DE UTILIZAÇÃO

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

### Preparação, rehidratação e inoculação das leveduras



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

Água tédida  
59-99°F  
15-37°C

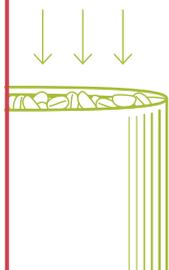


• **Etapa 2:** Calcular o volume de água para a rehidratação das leveduras LALCAFÉ™. O volume de água é 10 vezes superior ao peso das leveduras LALCAFÉ™ (para 1 kg de levedura, será necessário preparar 10 litros de água própria para consumo).

• **Step 3:** Colocar o volume da água calculado (à temperatura ambiente, 15-37°C) no vasilhame higienizado.



• **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 despolpado.



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

Distribuído por

## DURAÇÃO RECOMENDADA DE MACERAÇÃO COM INOCULAÇÃO DE LALCAFÉ CIMA™

A duração da maceração do grão de café imerso em água após a inoculação de LALCAFÉ CIMA™ deve ser:

- no mínimo de 4 horas para se observar um bom impacto na velocidade de desmucilagem.
- de 12 a 24 horas com temperatura ótima entre **14 e 26° C** para se observar um impacto positivo na qualidade do café sem risco de produção de notas excessivamente fermentadas.

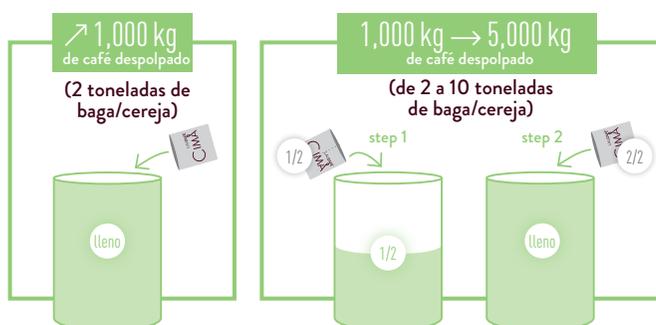
## CONDIÇÕES ÓTIMAS A NÍVEL SENSORIAL

- O café despolpado 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™ CIMA

Consultar a ficha  
informativa sobre as  
instruções de utilização



## CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO E ARMAZENAMENTO

- Disponível em embalagens de 500 g e caixas 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.



LALCAFÉ™  
Express the varietal

LALLEMAND