


LALCAFÉ INTENSO™

by LALLEMAND

APLICACIÓN

La fermentación es una fase esencial para todos los métodos de producción de café. LALCAFÉ INTENSO™ se puede aplicar al fruto entero o al café despulpado, tanto durante el proceso húmedo como «seco». El metabolismo específico de la levadura LALCAFÉ INTENSO™ facilita la rápida desmucilagización y la liberación de compuestos aromáticos específicos de la variedad. 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 INTENSO™ (*Saccharomyces Cerevisiae*) se caracterizó y seleccionó por su capacidad para acentuar el carácter frutal del café al liberar notas de fruta de hueso, cítricos y florales, así como por su capacidad para mejorar la sensación en boca final en la taza. La eficiente desmucilagización contribuye a una experiencia sensorial más compleja y de mayor calidad.

Gracias a su alta capacidad de implantación en la fermentación del café, LALCAFÉ INTENSO™ protege el café frente al desarrollo de aromas negativos que pueden surgir durante algunas fermentaciones espontáneas. Su metabolismo específico expresa el potencial aromático del café.

LALCAFÉ INTENSO™ ha sido validado por  CIRAD



BENEFICIOS

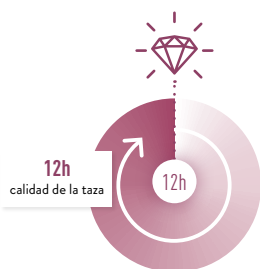
Cuando se utilizan correctamente, las levaduras LALCAFÉ INTENSO™ ofrecen beneficios muy positivos en comparación con el proceso estándar con microflora indígena. En particular gracias a:



Mayor expresión de los aromas varietales, características frutales, calidad global y disminución de la percepción de amargor y astringencia incluso con maceraciones cortas (mínimo 18 horas).



Significativa mejora de la calidad y de las puntuaciones en la evaluación en taza



Duración óptima de la maceración



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).



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

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.lalcafeeast.com.

Agua templada
79-99°F
25-37°C

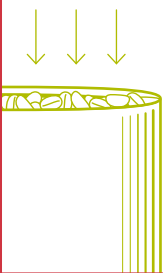


• **Paso 2:** Calcule el volumen de agua potable para la rehidratación de la levadura LALCAFÉ™. El volumen de agua es 10 veces el peso de la levadura LALCAFÉ™ (para 1 kg de levadura, debe preparar 10 litros de agua potable).

• **Paso 3:** Llene un recipiente limpio con agua potable a temperatura ambiente (25-37°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 INOCULACIÓN DE LALCAFÉ INTENSO™

El proceso de maceración tras la inoculación con LALCAFÉ INTENSO™ debe durar **desde un mínimo de 18 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 en la calidad de la taza sin ningún riesgo de producción de notas de sobre-fermentación.

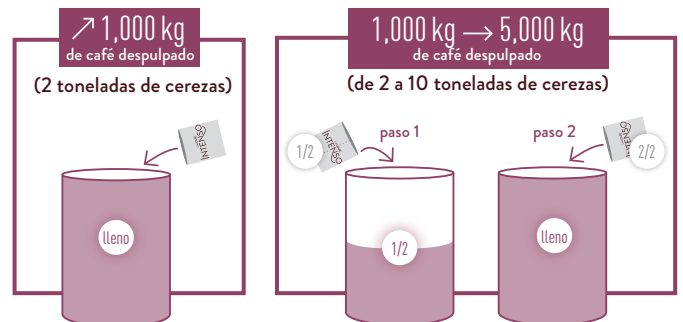
CONDICIONES ÓPTIMAS PARA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- 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™ INTENSO 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.