

# LALCAFÉ INTENSO™


by LALLEMAND

## APLICAÇÃO

A fermentação ocorre em todos os métodos de processamento do café. A **LALCAFÉ INTENSO™** pode ser aplicada em frutos inteiros ou café despulpado, tanto no protocolo submerso como «seco». O metabolismo específico da levedura **LALCAFÉ INTENSO™** facilita a desmucilaginação rápida e a liberação de compostos aromáticos específicos de variedades.

Após anos de estudos realizados com diferentes centros técnicos e de pesquisa investigando a produção de café e com resultados provenientes de ensaios realizados em diferentes plantas de processamento ao redor do mundo (nas Américas, bem como na África e na Ásia), a levedura **LALCAFÉ INTENSO™** (*Saccharomyces Cerevisiae*) foi caracterizada e selecionada por sua capacidade de realçar o caráter frutado do café, liberando notas de frutas com caroço, frutas cítricas e notas florais, bem como por sua capacidade de realçar a sensação na boca na xícara final. A desmucilaginação eficiente contribui para uma experiência sensorial mais complexa e de maior qualidade.

**Devido à sua alta capacidade de implantação na fermentação do café, a LALCAFÉ INTENSO™ protege o café do desenvolvimento de aromas negativos que podem surgir de algumas fermentações espontâneas. Seu metabolismo específico expressa o potencial aromático do café.**

LALCAFÉ INTENSO™ foi validada pela  **cirad**



## BENEFÍCIOS

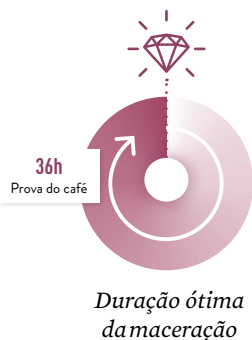
Quando utilizada corretamente, a **LALCAFÉ INTENSO™** produz benefícios muito positivos em comparação com o processamento padrão com microflora nativa. Especificamente com:



Maior expressão de sabores varietais, característica frutada, qualidade geral e uma diminuição do amargor e adstringência percebidos, mesmo com macerações mais curtas (mínimo de 18 horas)



Melhoria consistente na qualidade da xícara e nas pontuações (cupping).



Controle aprimorado do aspecto microbiano do processamento, o que reduz o risco de organismos contaminantes, mitigando sua capacidade de causar defeitos (suor, vinagre ou notas de terra).



Desmucilaginação mais rápida e regular (redução do tempo em pelo menos 30%).



Redução do uso de água (pelo menos 25%) devido a uma degradação mais rápida e completa da mucilagem: um simples enxágue é suficiente em vez de uma lavagem.

# LALCAFÉ™ YEAST REIDRATAÇÃO & PROTOCOLO DE INOCULAÇÃO

## DOSAGEM

1g da levedura seca LALCAFÉ™ para cada quilograma de café nos protocolos de descascados e cerejas inteiras.

## Preparação, reidratação e inoculação das leveduras



• **Etapa 1:** Calcule a quantidade de Levedura LALCAFÉ™ necessária para o seu lote. Matriz de dosagem disponível em [www.lalcafeyeast.com](http://www.lalcafeyeast.com).

Água tépida  
59-99°F/15-37°C  
exceto por  
LALCAFÉ INTENSO™:  
77-99°F / 25-37°C

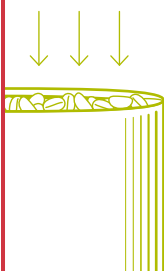


• **Etapa 2:** Calcule seu volume de água potável para a reidratação da levedura LALCAFÉ™. O volume de água é 10 vezes o peso das leveduras LALCAFÉ™ (para 1 kg de levedura, você precisa preparar 10 litros de água potável).

• **Etapa 3:** Encha um vasilhame com água à temperatura (25-37°C).



• **Etapa 4:** Polvilhe 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 tanque com café.



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

Distribuído por

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

A duração da maceração após a inoculação com LALCAFÉ INTENSO™ deve ser de **18 horas no mínimo e até 48 horas** com uma faixa de temperatura ideal **entre 20°C e 24°C (68°F e 75°F)** para perceber um impacto positivo na qualidade da xícara sem risco da produção de nota «sobrfermentada»

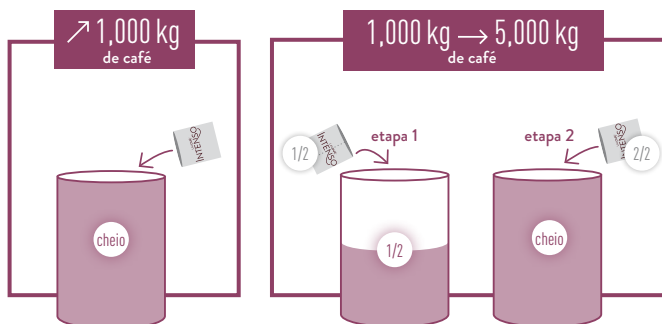
## CONDIÇÕES ÓTIMAS A NÍVEL SENSORIAL

- Para protocolos submersos, o café deve ser imerso com o mínimo de água possível. Não mais do que 1 cm acima da massa de café.
- Maximizar a quantidade de polpa/mel na fermentação, pois o fruto do café é o precursor aromático usado pelas leveduras

## PARA MELHORES RESULTADOS

leveduras reidratadas  
LALCAFÉ™ INTENSO

! Consultar a ficha  
informativa sobre as  
instruções de utilização



## CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO

- Disponível em embalagens de 500 g e caixa 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).

Dezembro 2019 – 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.