

LALCAFÉ ORO™

by LALLEMAND

APLICACIÓN

Después de años de experimentación y estudios realizados en colaboración con diferentes centros tecnológicos y de investigación implicados en la producción de café, y de resultados obtenidos en ensayos realizados en diferentes molinos de todo el mundo (tanto en América como en África y Asia), **la levadura LALCAFÉ ORO™ (*Saccharomyces cerevisiae*) se caracterizó y seleccionó por su capacidad para optimizar la eficacia del proceso, mejorar la calidad de la taza y mejorar drásticamente su consistencia.**

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 desmucilagilación (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 ORO™ se puede aplicar al fruto entero o al café despulpado, tanto durante el proceso húmedo como «seco».

Durante la fermentación, LALCAFÉ ORO™ ejerce una función de control y protección ya que compete con la flora autóctona y los posibles organismos contaminantes por los alimentos disponibles, lo que garantiza consistencia y calidad en toda la masa de café fermentado. LALCAFÉ ORO™ se ha estudiado y caracterizado durante cuatro años de investigaciones y ensayos. Los resultados de los ensayos realizados con Arábica y Robusta en diferentes molinos de todo el mundo (en Centroamérica y Sudamérica, así como en África y Asia) confirman que **LALCAFÉ ORO™ es muy adecuado para controlar el proceso de fermentación y, por tanto, puede aumentar la puntuación y consistencia en taza.**

Su robustez, incluso a bajas temperaturas, asegura su buena implantación tanto en zonas de clima frío como de clima cálido. LALCAFÉ ORO™ ha sido validado por 



BENEFICIOS

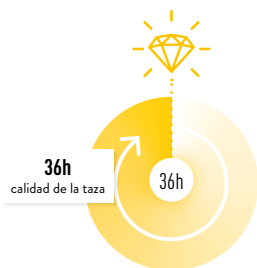
El específico metabolismo de LALCAFÉ ORO™ confiere beneficios muy positivos. Cuando se usa de manera adecuada, en comparación con el proceso clásico utilizado en los molinos con la microflora indígena, LALCAFÉ ORO™ ayuda a:



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).



Calidad de taza más limpia, mayor constancia de las puntuaciones para un determinado lote, respetando las características sensoriales originales del café.



Duración óptima de la maceración



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



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



Mejorar la percepción del cuerpo y volumen en boca del café verde en el caso de maceraciones largas (mínimo 36 horas) y temperaturas por encima de los 16°C durante la maceración.



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



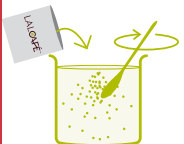
• **Paso 1:** Calcule la cantidad de levadura LALCAFÉ™ necesaria para su lote. Tabla de dosis disponible en www.lalcafeyeast.com.

Agua templada
59-99°F
15-37°C

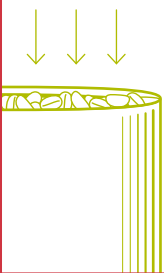


• **Paso 2:** Calcule el volumen de agua potable para la rehidratación de la levadura LALCAFÉ™. El volumen de agua es 10 veces el peso de la levadura LALCAFÉ™ (para 1 kg de levadura, debe preparar 10 litros de agua potable).

• **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 ORO™

El proceso de maceración tras la inoculación con LALCAFÉ ORO™ 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 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™ ORO 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.