

LALCAFÉ ORO™


by LALLEMAND

APLICAÇÃO

Após anos de pesquisas e estudos realizados com diferentes centros técnicos e de pesquisa estudando 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 ORO™** (*Saccharomyces Cerevisiae*) foi caracterizada e selecionada por suas capacidades de otimizar a eficiência do processamento, melhorar a qualidade do copo e melhorar drasticamente a consistência.

A fermentação ocorre em todos os métodos de processamento do café. Durante a fermentação, dois dos muitos fenômenos que ocorrem são a desmucilaginação (quebra da mucilagem e da pectina) e a expressão das características sensoriais do café. Na maioria dos métodos de processamento, isso é obtido por meio de processos biológicos. A **LALCAFÉ ORO™** pode ser aplicada em frutos inteiros ou café despulpado, tanto no protocolo submerso como «seco».

Durante a fermentação, **LALCAFÉ ORO™** oferece controle em uma função protetora, uma vez que compete com a flora indígena e os organismos potencialmente deteriorantes pelos alimentos disponíveis, garantindo assim consistência e qualidade através da massa de café em fermentação. A **LALCAFÉ ORO™** foi rastreada e caracterizada ao longo de um período de quatro anos de pesquisas e testes. Os resultados dos ensaios realizados com Arábica e Robusta em diferentes fábricas ao redor do mundo (na América Central e América do Sul, bem como na África e na Ásia) confirmam que a **LALCAFÉ ORO™** é muito adequada para controlar o processo de fermentação e, como resultado, pode aumentar a pontuação e a consistência do xicara.

A sua robustez, mesmo a baixas temperaturas, garante uma boa implantação em climas frescos e quentes. LALCAFÉ ORO™ foi validada pela  **cirad**



frutas vermelhas

aroma varietal

sensação de volume em boca

corpo

BENEFÍCIOS

O metabolismo específico da LALCAFÉ ORO™ confere benefícios positivos. Quando usada corretamente, e comparada ao processo clássico usado pelas fábricas com microflora nativa, a LALCAFÉ ORO™ ajuda:



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)



Prova do café mais limpa, maior consistência das pontuações em determinados lotes, respeitando as características sensoriais originais dos grãos de café.



Duração ideal da maceração



Desmucilagem mais rápida e regular independentemente da temperatura (> 10°C) (pelo menos 30% de redução de tempo).



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.



Melhoria da percepção de corpo e sensação de volume em boca do café verde em condições de maceração longa (mínimo 24 horas) e temperatura acima de 16°C durante a maceração.



LALCAFÉ™
Express the varietal

LALLEMAND

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.

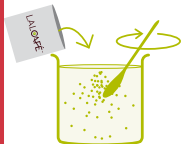
• **Etapa 2:** Calcule seu volume de água potável para a reidratação da levedura LALCAFÉ™. O volume de água é 10 vezes o peso das leveduras LALCAFÉ™ (para 1 kg de levedura, você precisa preparar 10 litros de água potável).

Água tépida
59-99°F
15-37°C

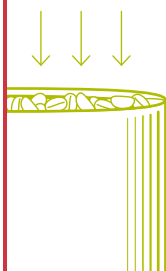


• **Etapa 3:** Encha um vasilhame com água à temperatura ambiente (15-37°C).

• **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 LALCAFÉ ORO™

A duração da maceração após a inoculação com LALCAFÉ ORO™ deve ser de **24 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 de produção de notas «sobre-fermentadas».

CONDIÇÕES ÓTIMAS A NÍVEL SENSORIAL

- Para protocolos submersos, o café deve ser totalmente submerso 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 utilizado pelas leveduras.

PARA MELHORES RESULTADOS

! 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).

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.