

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 desmucilagización (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 CIMA™ se puede aplicar al fruto entero o al café despulpaado, 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  CIRAD



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.



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 fermentaciones largas (mínimo 36 horas) y temperaturas por encima de los 16°C durante la fermentación.



LALCAFÉ™
Express the varietal

LALLEMAND

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

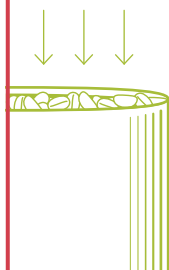


• **Paso 2:** Calcule el volumen de agua potable para la rehidratación de la levadura LALCAFÉ™. El volumen de agua es 10 veces el peso de la levadura LALCAFÉ™ (para 1 kg de levadura, debe preparar 10 litros de agua potable).

• **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 FERMENTACIÓN CON LALCAFÉ ORO™

El proceso de fermentación 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.

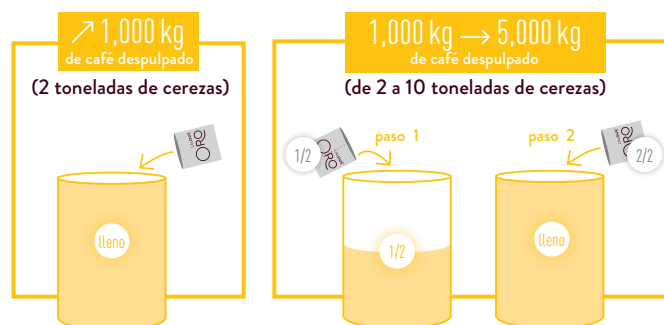
PARA LOS MEJORES RESULTADOS



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).

Octubre 2023 — 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.



LALCAFÉ™
Express the varietal

LALLEMAND