

LALCAFÉ BSC™

by LALLEMAND

APLICACIÓN

La fermentación del café se puede realizar utilizando diferentes técnicas de tratamiento en función del estilo que se busca. Las cerezas se pueden procesar enteras o despulpadas, sumergidas o secas. En todos los casos es importante controlar la fermentación. El proceso húmedo consiste en sumergir todos los granos de café despulados en agua limpia durante un tiempo determinado. Durante este período de maceración (cuando los granos de café están sumergidos en agua), ocurren dos fenómenos, dependiendo de la duración de la maceración. El primero es la desmucilagización y el segundo es la expresión de las características/atributos sensoriales de los granos de café. Ambos fenómenos constituyen el proceso de fermentación. Durante el procesamiento de la fruta entera, la levadura ejerce un papel protector, ya que compite con la flora indígena por el alimento disponible a través de las heridas de las cerezas y la domina. Además inicia la fermentación, por lo que es fundamental controlar el proceso para unos granos verdes con un perfil limpio. Este es un proceso principalmente biológico ya que se realiza gracias a la acción de la levadura **LALCAFÉ BSC™** (*Saccharomyces cerevisiae*). **LALCAFÉ BSC™** ha sido seleccionada y caracterizada durante cuatro años de investigaciones y ensayos. Los resultados de los ensayos realizados con Arábica y Robusta en diferentes molinos de todo el mundo confirman que **LALCAFÉ BSC™** es una cepa muy robusta y muy adecuada para conseguir un perfecto control del proceso de fermentación.

Su metabolismo específico y su alta capacidad de implantación incluso a temperaturas frías (Mínimo 15°C dentro del depósito de café) permiten una fermentación limpia sin excesos de sabor.



BENEFICIOS

El metabolismo específico de LALCAFÉ BSC™ ofrece importantes beneficios. Cuando se utiliza correctamente y se compara con el proceso clásico utilizado por los molinos con microflora nativa, LALCAFÉ BSC™ ayuda a:



Controlar el proceso de fermentación frente al riesgo de crecimiento de microorganismos contaminantes que pueden generar defectos indeseables (notas animales, olores desagradables).



EN EL PROCESO DE DESPULPADO POR VÍA SECA O HÚMEDA

Desmucilagización más rápida y regular (al menos un 30% de ahorro de tiempo).



EN EL PROCESO DE DESPULPADO POR VÍA SECA O HÚMEDA

Reducción del consumo de agua (al menos un 25%) debido a una degradación más rápida y completa del mucílago: no es necesario un lavado, basta un simple enjuague.



PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN E INOCULACIÓN DE LAS LEVADURAS LALCAFÉ™

DOSIS

1g de levadura seca LALCAFÉ™ por cada kg de café (para los dos protocolos: despulpado o fruta 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.

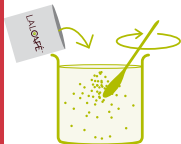
• **Paso 2:** Calcule el volumen de agua potable necesario para la rehidratación de la levadura LALCAFÉ™. El volumen de agua es 10 veces el peso de la levadura LALCAFÉ™ (para 1 kg de levadura es necesario preparar 10 litros de agua potable).

Agua templada
59-99°F
15-37°C

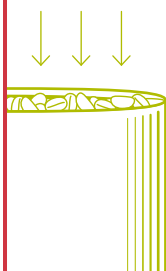


• **Paso 3:** Llene un recipiente limpio con agua potable a temperatura ambiente (15-37 °C).

• **Paso 4:** Suspnda lentamente la levadura LALCAFÉ™ en el agua potable. Remueva suavemente para deshacer los grumos. Espere al menos 10 minutos antes de volver a remover suavemente para deshacer los grumos restantes y espere de 10 a 20 minutos antes de añadirlo al tanque con café.



• **Paso 5:** trascurridos 20-30 minutos de rehidratación, introduzca la suspensión de levadura en el tanque de café durante el llenado. Para asegurar la mejor dispersión de la levadura LALCAFÉ™ en toda la masa de café, siga las recomendaciones de la derecha.



Distribuido por:

DURACIÓN RECOMENDADA DE LA MACERACIÓN CON LALCAFÉ BSC™

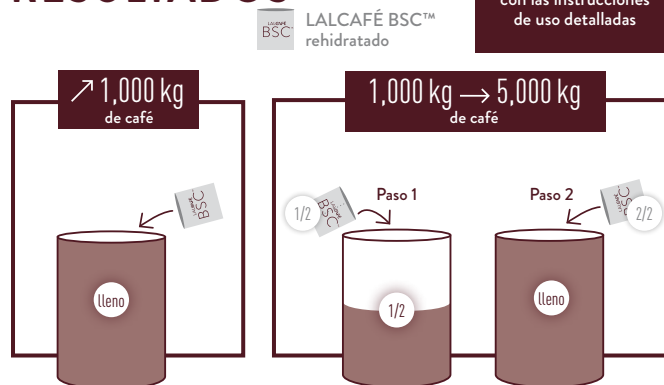
La duración de la maceración del grano de café sumergido en agua después de la inoculación de LALCAFÉ BSC™ debe ser como **mínimo de 18 horas (hasta máx. 48 horas)** con una temperatura óptima **entre 20°C y 24°C** para ver un impacto positivo en la calidad de la taza sin ningún riesgo de producción de notas de sobrefermentación.

CONDICIONES ÓPTIMAS

- Para el protocolo por vía húmeda, el café debe sumergirse completamente con la menor cantidad de agua posible. Como máximo 1 cm por encima de la masa de café.
- Maximice la cantidad de pulpa/miel en el fermento, ya que la levadura usa la fruta del café como precursor de aromas.

PARA LOS MEJORES RESULTADOS

Consulte la ficha con las instrucciones de uso detalladas



ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Disponible en cajas de 10 kg.
- Una vez abierto, utilice todo el producto.
- Utilice únicamente envases cerrados al vacío.
- Consérvese en el envase original, en un lugar fresco y seco (<25 °C).

Diciembre de 2019: la información aquí contenida es verdadera y exacta a nuestro leal saber y entender; sin embargo, esta ficha no debe considerarse como una garantía expresa o implícita o como una condición de venta de este producto.