

LALCAFÉ BRIOSA™

by LALLEMAND

APLICAÇÃO

A fermentação ocorre em todos os métodos de processamento do café em que a mucilagem não é completamente removida por meios mecânicos. A LALCAFÉ BRIOSA™ possui uma fase de latência curta que permite iniciar o processo de fermentação com rapidez. Isso garante o início precoce da fermentação, permitindo que ela supere a microflora selvagem do café, controlando assim a fermentação com um resultado de proteção biológica para o seu café. A LALCAFÉ BRIOSA™ pode ser aplicada em frutas inteiras ou café despulpado, em protocolos submersos ou 'secos'.

A LALCAFÉ BRIOSA™ contribui para o equilíbrio e sensação em boca do café. Foi selecionada por sua capacidade de respeitar as características varietais do seu café. A levedura LALCAFÉ BRIOSA™ (*Saccharomyces cerevisiae*) foi caracterizada e selecionada por sua capacidade de aumentar a eficiência do processamento, melhorar a qualidade da xícara e melhorar a consistência.

Devido à sua alta capacidade de implantação na fermentação do café, a LALCAFÉ BRIOSA™ protege o café do desenvolvimento de aromas negativos que podem surgir de algumas fermentações espontâneas.

Seu metabolismo específico expressa o potencial aromático do café, simultaneamente respeitando as características varietais de seu café.

LALCAFÉ BRIOSA™ opera perfeitamente entre 18°C e 30°C.



equilíbrio
sensação em boca



BENEFÍCIOS

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



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



Café mais limpo e consistente entre os lotes, ao mesmo tempo que realça as características sensoriais originais do café.



Mais rápida com uma fase de latência curta e desmucilagem mais 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.



Expressão aromática varietal plena e melhora geral da qualidade do café verde, com maceração curta (mínimo de 18 horas).



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.

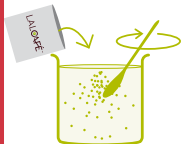
• **Etapa 2:** Calcule seu volume de água potável para a reidratação da levedura LALCAFÉ™. O volume de água é 10 vezes o peso das leveduras LALCAFÉ™ (para 1 kg de levedura, você precisa preparar 10 litros de água potável).

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

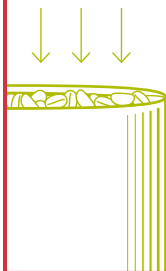
Água tépida
59-99°F
15-37°C



• **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 BRIOSA™

A duração da maceração após a inoculação com LALCAFÉ BRIOSA™ deve ser de no mínimo **18 horas e até 72 horas** com uma faixa de temperatura ideal **entre 18°C e 30°C (64,4°F e 75,2°F)** para perceber um impacto positivo na qualidade da xícara sem risco de produção de notas «sobre-fermentadas».

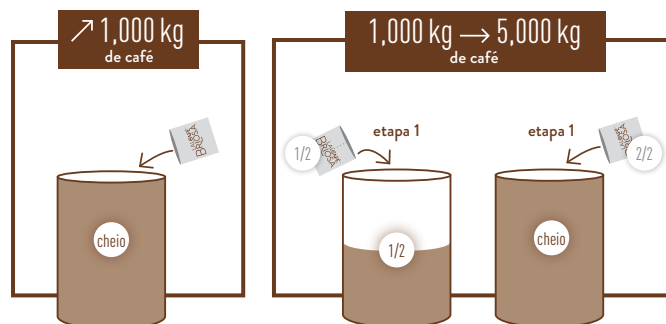
CONDIÇÕES ÓTIMAS

- 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.
- Maximize a quantidade de polpa / mel na fermentação, pois o fruto do café é a fonte dos precursores do sabor utilizado pela levedura.

PARA MELHORES RESULTADOS

levedura reidratada
LALCAFÉ
BRIOSA™

! 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).