

LALCAFÉ BRIOSA™

by LALLEMAND

APLICACIÓN

La fermentación tiene lugar en todos aquellos métodos de producción de café en los que el mucílago no se elimina completamente por medios mecánicos. LALCAFÉ BRIOSA™ tiene alta actividad pectinolítica, esto facilita una rápida ruptura del mucílago durante la fermentación. LALCAFÉ BRIOSA™ tiene una fase de latencia corta que permite iniciar la fermentación rápidamente. Esto asegura un inicio temprano de la fermentación, lo que le permite predominar sobre la microflora silvestre en el café, permitiendo el control de la fermentación y consiguiendo de esta forma la bioprotección de su café. LALCAFÉ BRIOSA™ se puede aplicar al fruto entero o al café despulpado, tanto durante el proceso húmedo como «seco».

LALCAFÉ BRIOSA™ contribuye al equilibrio y al volumen en boca del café. Se seleccionó por su capacidad de respetar las características varietales del café. La levadura LALCAFÉ BRIOSA™ (*Saccharomyces cerevisiae*) se caracterizó y seleccionó por su capacidad para incrementar la eficacia del proceso, mejorar la calidad de la taza y aumentar la consistencia.

Gracias a su alta capacidad de implantación en las fermentaciones del café, LALCAFÉ BRIOSA™ protege el café del desarrollo de aromas negativos que pueden surgir en algunas fermentaciones espontáneas.

Su específico metabolismo expresa el potencial aromático del café al mismo tiempo que respeta las características varietales de su café.

LALCAFÉ BRIOSA™ funciona de manera óptima entre 18°C y 30°C.



Sensación en boca



BENEFICIOS

Cuando se utilizan correctamente, las levaduras LALCAFÉ BRIOSA™ ofrecen beneficios muy positivos en comparación con el proceso estándar con microflora indígena. En particular:



Mejor control de los aspectos microbiológicos del proceso, lo que reduce el riesgo de presencia de organismos contaminantes (biocontrol), limitando su capacidad de provocar defectos (notas a sudor, vinagre y terrosas).



Mayor limpidez y consistencia del café, al mismo tiempo que acentúa las características sensoriales originales del café.



Más rápido con una fase de latencia corta y una desmucilaginación más regular (al menos un 30 % de ahorro de tiempo).



Reducción del uso de agua (al menos un 25%) gracias a una degradación más rápida del mucílago: basta un simple enjuague en vez de un lavado.



Completa expresión de los aromas varietales y mejora general de la calidad del café verde, con una maceración corta (18hrs mínimo).



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



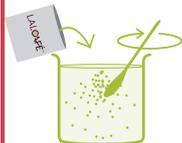
• **Paso 1:** Calcule la cantidad de levadura LALCAFÉ™ necesaria para su lote. Tabla de dosis disponible en www.lalcafeyeast.com.

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 introducirlo en el tanque que contiene el café.



• **Paso 5:** Tras 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 BRIOSA™

El proceso de maceración tras la inoculación con LALCAFÉ BRIOSA™ debe durar **desde un mínimo de 18 horas hasta un máximo de 72 horas** con un intervalo óptimo de temperatura **entre 18°C y 25°C (64,4°F y 77°F)** para ver un efecto positivo en la calidad de la taza sin ningún riesgo de producción de notas de «sobre-fermentación».

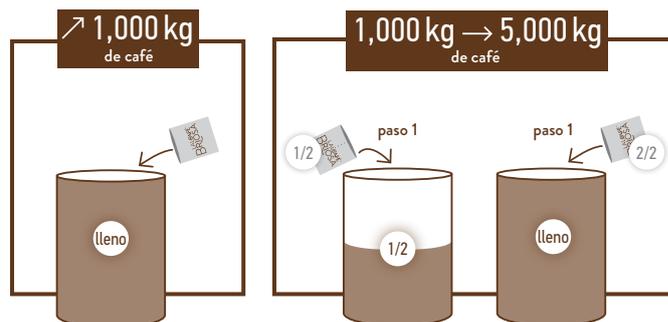
CONDICIONES ÓPTIMAS

- Para 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 fuente de precursores de aromas.

PARA LOS MEJORES RESULTADOS

LALCAFÉ
BRIOSAS™
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).

Enero 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.