

LALCAFÉ BACTI-FRESH™

by LALLEMAND

APLICAÇÃO

A fermentação ocorre em todos os métodos de processamento do café. Durante a fermentação, dois dos muitos fenômenos que ocorrem são a demucilaginação (a quebra da mucilagem e da pectina) e a expressão das características sensoriais do café. Na maioria dos métodos de processamento, isso é conseguido principalmente através de vários processos biológicos de leveduras e bactérias.

As bactérias do ácido láctico são comumente encontradas no meio ambiente, incluindo as origens do café. As bactérias podem ter um impacto positivo ou negativo na qualidade do café. Portanto, é importante selecionar a cepa de bactéria láctica que contribua positivamente para o café, minimizando os riscos. Está demonstrado que as bactérias lácticas contribuem para a acidificação da polpa, o controle da fermentação e a reprodutibilidade dos resultados, o que nos proporciona uma qualidade constante do café.

LALCAFÉ BACTI-FRESH™ pode ser aplicado na fruta inteira ou no café despulpado, em protocolos submersos ou "secos". As bactérias lácticas aproveitam a fonte de energia (mucilagem) que utilizam em seus processos metabólicos, convertendo-as em compostos que contribuem para a otimização do sabor do café. Esta é uma cultura inicial liofilizada. LALCAFÉ BACTI-FRESH™. LALCAFÉ BACTI-FRESH™ funciona em sinergia com LALCAFÉ INTENSO™ e LALCAFÉ ORO™. A bactéria tem um efeito acidificante no café, portanto, os níveis de pH provavelmente serão mais baixos do que o normal ao usar este produto.

INSTRUÇÕES

Adicione 1g de bactérias por 1kg de café despulpado.

Reidrate 1 pacote de bactérias liofilizadas em 20 vezes o seu peso em água limpa e sem cloro a 20°C por até 15 minutos e adicione a suspensão de bactérias ao reservatório de café durante o enchimento para facilitar a mistura.

CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO

- Conservar na embalagem de origem, em local fresco e seco.
- Vida útil: 18 meses a 4°C ó 36 meses a -18°C em su envase original sellado
- Após a abertura, utilizar na íntegra

