

LALCAFÉ BACTI-FRESH™

by LALLEMAND

APLICACIÓN

La fermentación se produce en todos los métodos de procesamiento del café. Durante la fermentación, dos de los muchos fenómenos que ocurren son la desmucilagización (la descomposición del mucílago y la pectina) y la expresión de las características sensoriales del café. En la mayoría de los métodos de procesamiento, esto se logra principalmente a través de diversos procesos biológicos de levaduras y bacterias. Las bacterias lácticas se encuentran comúnmente en el medio ambiente, incluyendo los orígenes del café. Las bacterias pueden tener un impacto positivo o negativo en la calidad del café. Por lo tanto, es importante seleccionar la cepa de bacterias lácticas que contribuya positivamente al café, minimizando al mismo tiempo los riesgos. Se ha demostrado que las bacterias lácticas contribuyen a la acidificación de la pulpa, al control de la fermentación y a la reproducibilidad de los resultados, lo que nos proporciona una calidad constante del café.

LALCAFÉ BACTI-FRESH™ puede aplicarse al fruto entero o al café despulpado, en protocolos sumergidos o "secos". La bacteria láctica aprovecha la fuente de energía (mucílago) que utilizan a través de sus procesos metabólicos convirtiéndolos en compuestos que contribuyen a la optimización del sabor en el café. Se trata de un cultivo iniciador liofilizado. LALCAFÉ BACTI-FRESH™. LALCAFÉ BACTI-FRESH™ trabaja en sinergia con LALCAFÉ INTENSO™ y LALCAFÉ ORO™. La bacteria tiene un efecto acidificante sobre el café, por lo que es probable que los niveles de pH sean más bajos de lo habitual cuando se utiliza este producto.

INSTRUCCIONES

Añadir 1g de bacterias por 1 kg de café despulpado.

Rehidratar 1 paquete de bacterias liofilizadas en 20 veces su peso de agua limpia sin cloro a 20 °C durante un máximo de 15 minutos y añadir la suspensión de bacterias al depósito de café durante el llenado para facilitar la mezcla.

CONDICIONES DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Consérvese en su envase original, en un lugar fresco y seco
- Vida útil: 18 meses a 4°C ó 36 meses a -18°C en su envase original sellado
- Una vez abierto debe ser utilizado.