

LALCocoa Forte™

par LALLEMAND

Contrôle de la fermentation

La fermentation du cacao est un processus essentiel dans la production de fèves commerciales pour la fabrication du chocolat. Il s'agit d'un processus entièrement biologique (activité microbienne), qui peut être difficile à réaliser correctement en raison des diverses pratiques actuelles. L'absence de contrôle de la fermentation explique en grande partie la qualité irrégulière des fèves de cacao commerciales. Après la récolte et l'ouverture des cabosses, les fèves de cacao et la pulpe sont conservées dans des caisses ou entassées et fermentées pendant maximum 8 jours.

En raison d'une microflore complexe, des fermentations successives se produisent : fermentation due à l'activité levurienne, fermentations acétique et lactique par l'activité bactérienne. Au cours de ce processus, les fèves doivent être mélangées et retournées en les déplaçant d'un contenant à un autre ou d'une pile à une autre.

Ceci permettra l'aération de la matière et une meilleure efficacité de la fermentation.

Ce processus de fermentation complexe est crucial car les fèves de cacao partiellement fermentées ne sont pas aussi qualitatives que les fèves complètement fermentées. Le contrôle de ces étapes de fermentation permet d'assurer une qualité optimale des fèves de cacao.

Nos études sur la production du cacao ont montré que le contrôle du processus de fermentation par l'ajout d'une levure spécifique au début de la fermentation, améliorerait la qualité des fèves de cacao.

La levure LALCOCOIA FORTE™ a été sélectionnée au sein de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* en collaboration avec des instituts de recherche et des instituts techniques.

LALCOCOIA FORTE™ a une forte capacité à révéler l'arôme du cacao avec la sécurité d'une fermentation complète.

LALCOCOIA FORTE™ est le résultat de 4 années de recherche et de nombreux essais sur le cacao dans différentes fermes à travers le monde. Les résultats confirment que LALCOCOIA FORTE™ est réellement adaptée à la gestion de la fermentation du cacao. Ses propriétés propres s'adaptent aux conditions de fermentation du cacao (température élevée, variation du pH...) et permettent de révéler la qualité des fèves de cacao.

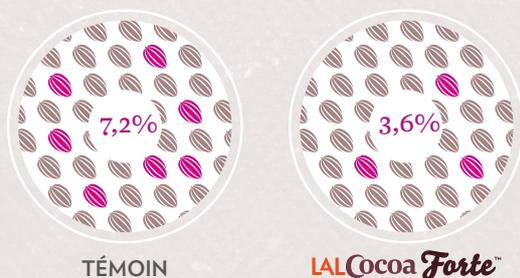
Bénéfices de la levure LALCOCOIA FORTE™

Fermentation fiable

Utilisée correctement, LALCOCOIA FORTE™, grâce à son métabolisme spécifique, accélère la montée en température de la masse de cacao et favorise une bonne fermentation acétique. Cela facilite également une fermentation plus régulière et complète qu'une fermentation spontanée avec la microflore native.

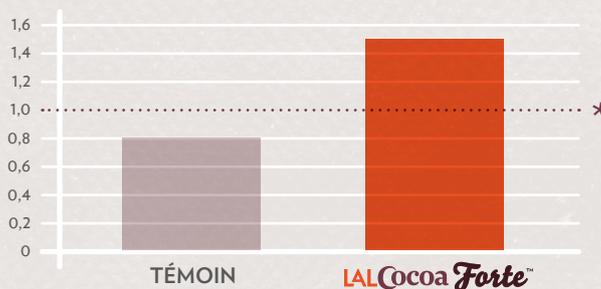
Impact de LALCOCOIA FORTE™ sur les fèves violettes après fermentation

Pourcentage de fèves violettes sur un total de 100



Cette étude (réalisée en Guyane française), confirme que l'utilisation de LALCOCOIA FORTE™ permet une réduction des fèves violettes. Après la fermentation avec LALCOCOIA FORTE™, 100 fèves ont été prises, coupées en deux et les fèves violettes comptées. Les résultats ont été comparés à des fèves fermentées sans inoculation de levure.

Impact de LALCOCOIA FORTE™ sur la qualité de la fermentation



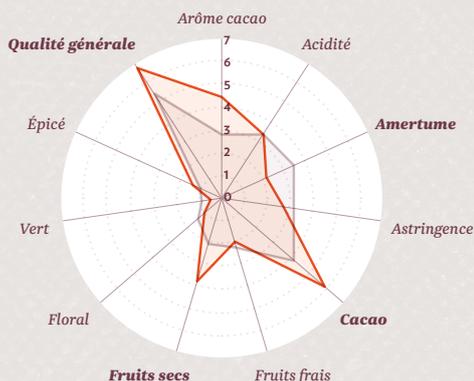
Ces résultats confirment l'impact positif de LALCOCOIA FORTE™ sur l'indice de fermentation. LALCOCOIA FORTE™ est un outil puissant pour gérer la fermentation et ainsi réduire les défauts sur le cacao brut.

(*) L'indice de fermentation (rapport des fèves fermentées aux fèves non fermentées) nous donne une vision complète de la qualité de la fermentation du cacao. Si le rapport est supérieur à 1, cela signifie que la fermentation est terminée.

Impact sensoriel

LALCOCOA FORTE™ contribue à la complexité sensorielle et à la qualité du cacao. Sa capacité à sécuriser et à achever la fermentation alcoolique en fait un bon outil contre le risque de développement de micro-organismes nuisibles qui peuvent générer des arômes indésirables (notes animales, terreuses...). Outre sa bonne capacité de fermentation, LALCOCOA FORTE™ est reconnue pour renforcer la qualité sensorielle des fèves : moins d'amertume, plus d'arôme de cacao et des notes de fruits secs.

Profil sensoriel (jury professionnel)



TÉMOIN

LALCocoa Forte™

300 kg de CCN-51.
Fermentation de 5 jours.
Remuage tous les deux jours.
Séchage en plein soleil.

Essai juin 2016, Pérou, Tingo Maria

Dosage & mise en œuvre

Avant son ajout dans les fèves de cacao, LALCOCOA FORTE™ doit être réhydratée dans 10 fois son poids d'eau propre entre 15 et 37°C (exempte de produits chimiques ou de matières organiques comme le savon, les graisses, les odeurs) pendant 20-30 minutes.

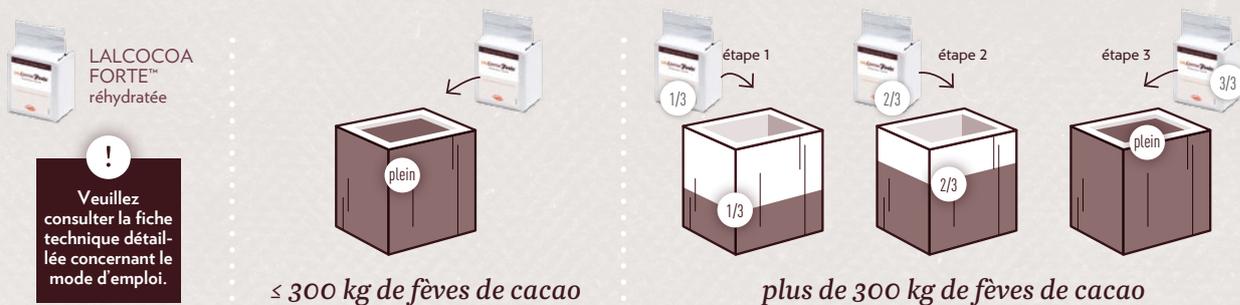
2 g de LALCOCOA FORTE™ pour 1 kg de fèves de cacao

Après 20 à 30 minutes de réhydratation, ajouter la suspension dans la cuve de fèves de cacao à fermenter pendant le remplissage afin d'assurer la meilleure dispersion de la levure. En fonction de la quantité de fèves dans la cuve, la suspension de levure doit être ajoutée progressivement lors du remplissage de la cuve pour garantir sa bonne homogénéité.

Recommandations

Après l'inoculation de LALCOCOA FORTE™ :

- La durée de fermentation suit globalement le protocole déjà mis en place (avec un maximum de 8 jours en fonction de la quantité de mucilage) pour obtenir une fermentation complète avec un bon impact sur l'évaluation sensorielle.
- Les lots doivent être aérés en retournant le cacao et ce toujours en fonction du protocole de fermentation déjà en place, pour favoriser une bonne succession microbienne.



Conditionnement et stockage



- Disponible en 500 g.
 - Utiliser une fois ouvert.
 - Utiliser que des sachets scellés sous vide.
- Stocker dans un endroit frais et sec (<25°C) jusqu'à 3 ans dans l'emballage d'origine.

Distribué par

Mai 2019 - Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.