

LALCocoa Forte™

por LALLEMAND

Controle da fermentação

A fermentação do cacau é um processo essencial na produção de sementes comerciais para a produção do chocolate. É um processo inteiramente biológico (de atividade micro-biológica), que pode ser difícil de obter devido às várias práticas atuais. A ausência de controle no processo de fermentação explica em grande parte a qualidade inconsistente das sementes comerciais de cacau. Após a colheita e abertura das vagens, as sementes de cacau e polpa são mantidas em caixas ou são amontoadas e fermentadas por no máximo 8 dias.

Devido a uma microflora complexa, ocorrem sucessivas fermentações: fermentação devido à atividade das leveduras, fermentações acéticas e lácticas devido à atividade bacteriana. Durante este processo, as sementes devem ser misturadas e revolvidas, movendo-as de um recipiente, ou amontoado, para outro.

Isto irá permitir o arejamento da matéria e uma melhor eficiência no processo de fermentação.

Este complexo processo de fermentação é crucial porque as sementes de cacau parcialmente fermentadas não são tão valorizadas quanto as sementes completamente fermentadas. O controle do processo assegura e garante uma ótima qualidade das sementes.

Nossos estudos sobre a produção de cacau mostraram que o controle do processo através da adição de leveduras específicas no início da fermentação, melhorou a qualidade das sementes de cacau.

A levedura LALCOCOA FORTE™ foi selecionada da espécie *Saccharomyces cerevisiae* com a colaboração de institutos técnicos e de pesquisa.

LALCOCOA FORTE™ tem uma forte capacidade de liberar o aroma do cacau com segurança para uma fermentação completa.

LALCOCOA FORTE™ é o resultado de quatro anos de pesquisa e diversos testes com o cacau em diferentes moinhos e fazendas em todo o mundo. Os resultados confirmam que LALCOCOA FORTE™ é realmente adequada para a gestão da fermentação do cacau. Suas propriedades combinam com as condições de fermentação (elevada temperatura, variação de pH ...) e permitem revelar a qualidade das sementes de cacau.

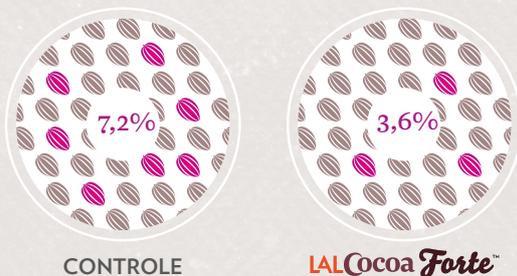
Benefícios da levedura LALCOCOA FORTE™

Levedura de confiança para fermentação

LALCOCOA FORTE™ quando utilizada adequadamente, devido ao seu metabolismo específico, acelera o aumento da temperatura da massa de cacau e favorece uma boa fermentação acética. Isso proporciona um processo de fermentação mais regular e completo comparado ao processo clássico com microflora nativa.

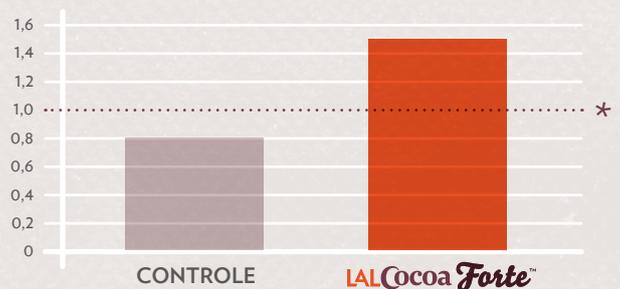
Impacto da LALCOCOA FORTE™ nas sementes roxas após a fermentação

Porcentagem de sementes roxas num total de 100



Este estudo (realizado na Guiana Francesa) confirma os benefícios da utilização de LALCOCOA FORTE™, observado através da redução de sementes roxas. Após a fermentação com LALCOCOA FORTE™ 100 sementes foram recolhidas, cortadas ao meio e contadas as sementes roxas. Os resultados foram comparados às sementes fermentadas sem inoculação de leveduras.

Impacto da LALCOCOA FORTE™ na qualidade da fermentação



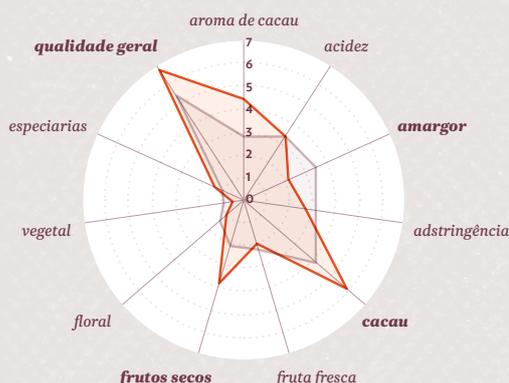
Estes resultados confirmam o impacto positivo de LALCOCOA FORTE™ na taxa de fermentação. LALCOCOA FORTE™ é uma forte ferramenta na gestão da fermentação e consequentemente na redução de defeitos no cacau cru.

(*) A taxa de fermentação (relação entre sementes fermentadas e não fermentadas) oferece uma visão completa da qualidade da fermentação do cacau. Se a proporção for superior a 1, significa que a fermentação está completa.

Impacto sensorial

LALCOCOA FORTE™ contribui para a complexidade sensorial e para a qualidade do cacau. Sua capacidade de assegurar e completar a fermentação alcoólica faz com que seja uma boa ferramenta contra o risco de crescimento de microrganismos contaminantes que podem produzir defeitos indesejáveis (notas animais, terra...). Além da sua boa capacidade fermentativa, LALCOCOA FORTE™ é reconhecida por reforçar a qualidade sensorial das sementes desejada pelos produtores: menos amargor, mais aromas de cacau e notas de frutos secos.

Perfil sensorial (painel profissional)



CONTROLE

LALCocoa Forte™

300 kg de CCN-51.
Fermentação 5 dias.
Revolver a cada dois dias.
Secagem sob sol pleno

Ensaio Junho 2016, Peru, Tingo Maria

Dosagem recomendada e instruções de uso

Antes da sua adição nas sementes de cacau, LALCOCOA FORTE™ deve ser reidratada em um volume de água potável 10 vezes superior ao seu peso, entre os 15 e 37°C (livre de produtos químicos ou matérias orgânicas como sabão, gorduras, cheiros), durante 20-30 minutos.

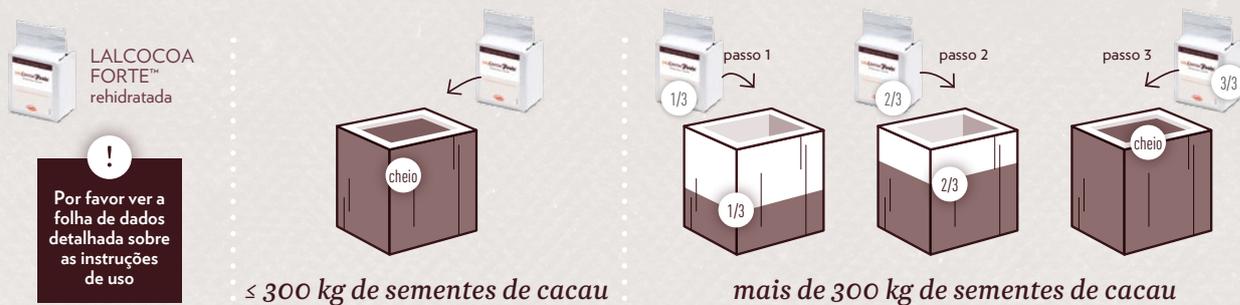
2 g de LALCOCOA FORTE™ seca para 1 kg de sementes de cacau

Após 20 a 30 minutos, adicionar a levedura reidratada ao depósito de sementes de cacau para serem fermentadas durante o enchimento, com o intuito de garantir uma melhor dispersão das leveduras. Dependendo da quantidade das sementes no depósito, a levedura reidratada deve ser adicionada gradualmente durante o enchimento do depósito de forma a garantir uma boa homogeneidade

Recomendações

Após a inoculação com LALCOCOA FORTE™:

- A duração da fermentação deve ser de até 8 dias, dependendo da quantidade de mucilagem, de forma a alcançar uma fermentação completa com um bom impacto na avaliação sensorial
- Os lotes devem ser arejados revolvendo o cacau de acordo com o protocolo em vigor, a fim de favorecer uma boa sucessão microbológica.



Embalagem e condições de armazenamento



- Disponível em embalagem de 500 g.
- Uma vez aberto, usar todo conteúdo.
- Utilize apenas embalagens seladas a vácuo.

Conservar em local seco e fresco (<25°C). Até 3 anos na embalagem original selada.

Distribuído por

Maio de 2019 - A informação apresentada neste documento é verdadeira e precisa, de acordo com nosso conhecimento, no entanto, esta folha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa ou implícita ou como uma condição de venda deste produto.