

LALCocoa Forte™

por LALLEMAND

Control de la fermentación

La fermentación del cacao es un proceso fundamental para la producción de los granos comerciales utilizados para la fabricación de chocolate. Es un proceso completamente biológico (actividad microbiana), que puede ser difícil de realizar adecuadamente a causa de algunas de las prácticas aplicadas hoy en día. La ausencia de control de la fermentación explica en gran medida la calidad poco constante de los granos de cacao comerciales. Después de cosechar y una vez abiertas las vainas, los granos de cacao y la pulpa se colocan en cajas o se amontonan y se dejan fermentar al máximo 8 días.

A causa de la compleja microflora presente, tienen lugar fermentaciones consecutivas: fermentación debido a la actividad de la levadura, fermentaciones acéticas y lácticas debido a la actividad bacteriana. Durante este proceso, los

granos se deben mezclar y girar moviéndolos de una caja o montón a otro.

Esto permite la aireación de la materia y una mayor eficacia de la fermentación.

Este complejo proceso de fermentación es crucial ya que los granos de cacao parcialmente fermentados no son tan valiosos como los granos completamente fermentados. El control de la fase de fermentación asegura y garantiza una calidad óptima de los granos de cacao.

Nuestros estudios sobre la producción del cacao han demostrado que el control del proceso de fermentación a través de la adición de una levadura específica, al inicio de la fermentación, mejora la calidad de los granos de cacao.

La levadura LALCOCOA FORTE™ se selec-

cionó entre las especies de *Saccharomyces cerevisiae* en colaboración con varios institutos técnicos y de investigación.

LALCOCOA FORTE™ presenta una excelente capacidad para liberar el aroma del cacao, asegurando al mismo tiempo fermentaciones completas.

LALCOCOA FORTE™ es el resultado de 4 años de investigación y de numerosos ensayos realizados con cacao en varios molinos y granjas de todo el mundo. Los resultados confirman que LALCOCOA FORTE™ es especialmente adecuado para llevar a cabo la fermentación del cacao. Sus propiedades encajan perfectamente con las condiciones en las que tiene lugar la fermentación del cacao (alta temperatura, variación de pH...) y permiten expresar la calidad de los granos de cacao.

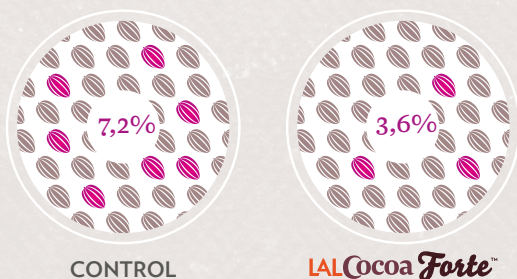
Beneficios de la levadura LALCOCOA FORTE™

Fermentador seguro

Si se usa correctamente, gracias a su metabolismo específico, LALCOCOA FORTE™ acelera el aumento de la temperatura de la masa de cacao y favorece una buena fermentación acética. Esto permite obtener unas fermentaciones más regulares y completas en comparación con los procesos clásicos con la microflora indígena.

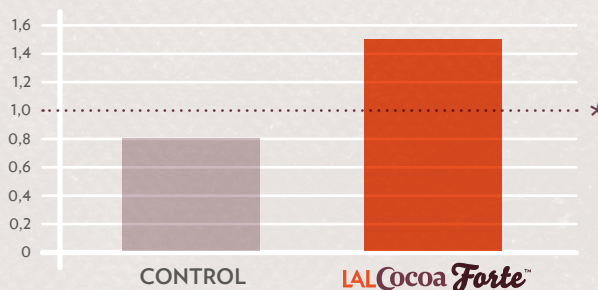
Efecto de LALCOCOA FORTE™ en el número de granos morados tras la fermentación

Granos morados sobre un total de 100



Este estudio (realizado en la Guayana Francesa), confirma los beneficios del uso de LALCOCOA FORTE™ ya que se observa una reducción de los granos morados. Tras la fermentación con LALCOCOA FORTE™, se muestrearon 100 granos, se cortaron por la mitad y se contaron los granos morados. Los resultados se compararon con los granos fermentados sin inoculación de levadura.

Efecto de LALCOCOA FORTE™ en la calidad de la fermentación



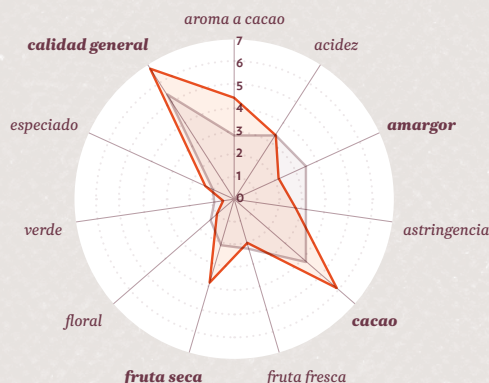
Estos resultados confirman el efecto positivo de LALCOCOA FORTE™ sobre el índice de fermentación. LALCOCOA FORTE™ es una herramienta muy eficaz para el control de la fermentación y, en consecuencia, para reducir los defectos del cacao crudo.

(*) El índice de fermentación (relación entre granos fermentados y granos no fermentados) da una idea precisa de la calidad de la fermentación del cacao. Si la relación es mayor que 1, significa que la fermentación se ha completado.

Efecto sensorial

LALCOCOA FORTE™ contribuye a la complejidad sensorial y calidad del cacao. Su capacidad para realizar fermentaciones alcohólicas seguras y completas lo convierten en una herramienta muy eficaz para evitar el riesgo de crecimiento de microorganismos contaminantes que pueden generar defectos indeseables (notas animales, terrosas...). Además de su buena capacidad de fermentación en las condiciones del cacao, se ha demostrado que LALCOCOA FORTE™ refuerza aquellas cualidades sensoriales de los granos que los productores esperan: sabor menos amargo, más aroma de cacao y notas de fruta seca.

Perfil sensorial (Panel profesional)



CONTROL

LALCocoa Forte™

300 kg de CCN-51.
5 días de fermentación.
Removido cada dos días.
Proceso de secado a pleno sol

Ensayo de Junio de 2016, Perú, Tingo María

Dosis recomendadas e instrucciones de uso

Antes de su adición a los granos de cacao, LALCOCOA FORTE™ debe rehidratarse en 10 veces su peso de agua limpia (sin residuos químicos, o materias orgánicas como jabón, grasas, olor), a una temperatura entre 15 y 37°C durante 20-30 minutos.

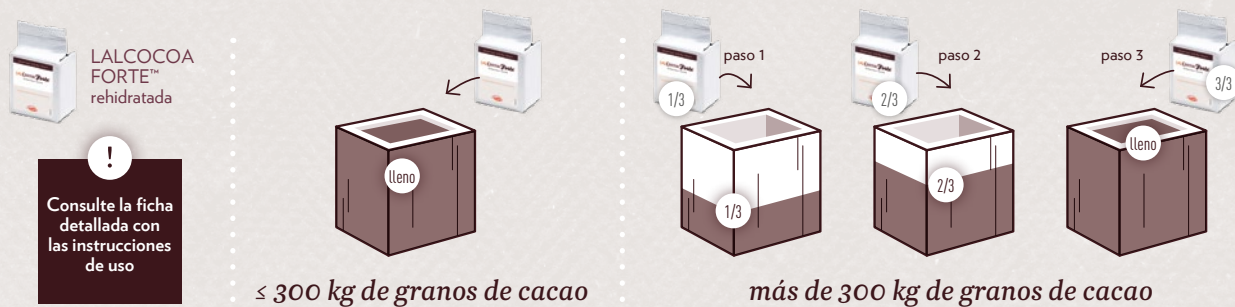
2 g de LALCOCOA FORTE™ seca por 1 kg de granos de cacao

Trascurridos 20-30 minutos de rehidratación, añada la suspensión al tanque de fermentación durante el llenado con los granos de cacao, de esta forma asegurará una mejor dispersión de la levadura. Dependiendo de la cantidad de granos a fermentar, la suspensión de levadura debe ir añadiéndose gradualmente durante el llenado del tanque para garantizar una buena homogeneización.

Recomendaciones

Tras la inoculación con LALCOCOA FORTE™:

- La duración de la fermentación sigue los protocolos ya usada, al máximo 8 días para lograr una fermentación completa con un buen impacto en la calidad sensorial
- Los lotes se deben airear girando el cacao de acuerdo al proceso normal, para favorecer una buena sucesión de microorganismos.



Envasado y condiciones de conservación



- Disponible en envases de 500 g.
- Una vez abierto, utilícese todo el producto.
- Utilice únicamente envases cerrados al vacío.

Conservar en un lugar fresco y seco (<25°C). Se conserva hasta 3 años en su embalaje original.

distribuido por

Mayo de 2019 — La información contenida en este documento es verdadera y exacta, según nuestro conocimiento, no obstante esta ficha de datos no debe considerarse como garantía expresa o implícita o como condición para la venta de este producto.