

LALCocoa Matunda™

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 microbológica), 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 MATUNDA™ foi selecionada da espécie *Saccharomyces cerevisiae* em colaboração com institutos técnicos e de pesquisa.

LALCOCOA MATUNDA™ foi selecionada pela sua capacidade de melhorar o aroma de frutos frescos e reduzir a adstringência com uma fermentação completa e mais segura.

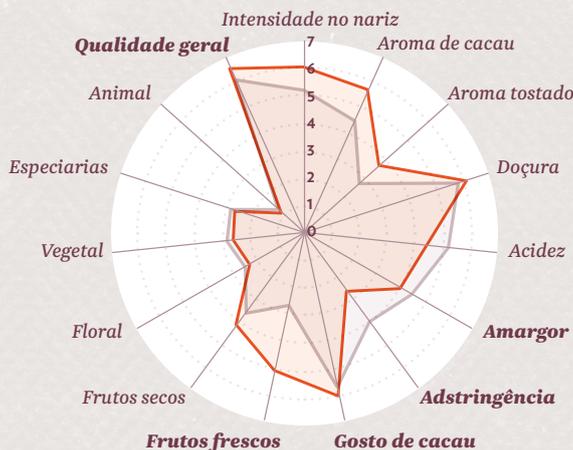
LALCOCOA MATUNDA™ é o resultado de 4 anos de pesquisa e diversos testes no cacau em diferentes fazendas em todo o mundo. Os resultados confirmam que LALCOCOA MATUNDA™ é realmente adequada para a gestão da fermentação do cacau. As suas propriedades são adequadas para as condições em que ocorre a fermentação do cacau (elevada temperatura, variação de pH ...) e permitem revelar a qualidade das sementes de cacau.

Benefícios da levedura LALCOCOA MATUNDA™

Impacto sensorial

LALCOCOA MATUNDA™ expressa o potencial aromático frutado e melhora a qualidade geral do cacau. Os resultados dos ensaios mostram que LALCOCOA MATUNDA™ é adequada para melhorar o aroma de frutos frescos, reduzir a adstringência e conceder notas intensas de cacau.

Perfil sensorial (painel profissional)



Elevada expressão de notas frutadas; diminuição do amargor; diminuição da adstringência; mais notas de cacau e melhor qualidade geral.

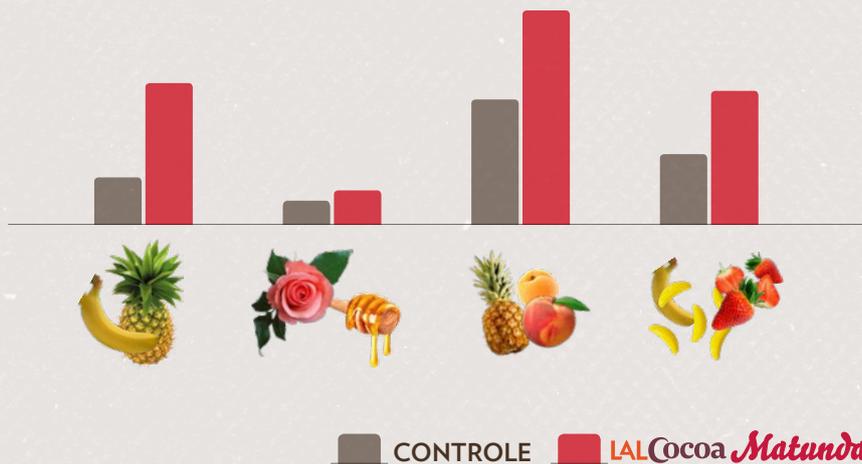
Ensaio realizado em junho de 2017, sementes fermentadas na Guiana Francesa

CONTROLE

LALCocoa Matunda™

Impacto da LALCOCOA MATUNDA™ nos ésteres do cacau.

Ensaio realizado em março de 2017, sementes fermentadas no México.



Devido ao seu metabolismo, LALCOCOA MATUNDA™ tem a capacidade de liberar compostos voláteis aromáticos, como os ésteres, responsáveis pelas notas de frutos frescos, banana e mel. **LALCOCOA MATUNDA™ impacta significativamente a quantidade de ésteres (2 vezes mais que o controle).**

Levedura de confiança para fermentação

Quando utilizada adequadamente LALCOCOA MATUNDA™, devido ao seu metabolismo específico, acelera o aumento da temperatura da massa de cacau e favorece uma boa fermentação acética. Isto também facilita um processo de fermentação mais regular e completo comparativamente com o processo clássico com microflora nativa. Isto também faz com que seja uma forte ferramenta na redução de defeitos no cacau cru com uma diminuição das sementes roxas e um melhor controle de risco de crescimento de microrganismos contaminantes que podem produzir defeitos indesejáveis (notas animais,

Dosagem recomendada e instruções de uso

Antes da sua adição nas sementes de cacau, LALCOCOA MATUNDA™ 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.

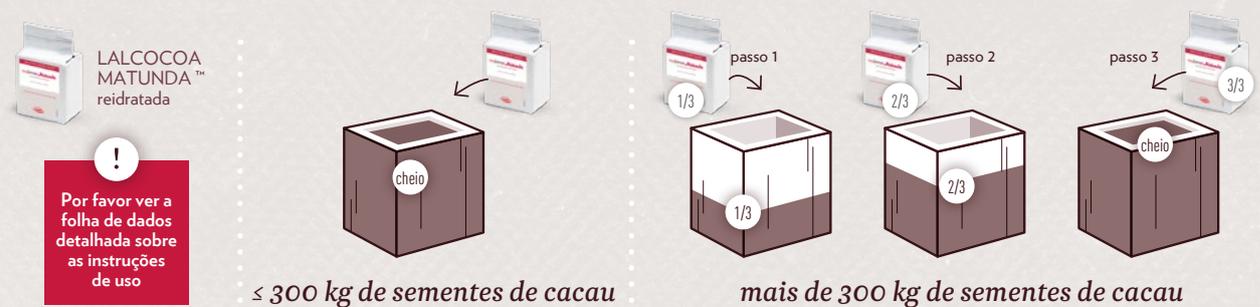
2 g de LALCOCOA MATUNDA™ seca para 1 kg de sementes de cacau

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 de forma a garantir uma boa homogeneidade.

Recomendações

Após a inoculação com LALCOCOA MATUNDA™:

- 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 microbiológica.



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 2 anos na embalagem original selada.

Distribuído por

LALCOCOA MATUNDA™ foi selecionada em colaboração com o INRA

Maior 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.