



LALCocoa™
Unlock the flavor

Qu'est-ce que la fermentation du cacao ?

- La fermentation du cacao est une étape clé dans tout le processus de fabrication du cacao. Après ouverture des cabosses, ce processus biochimique consiste en la dégradation du mucilage des fèves fraîches (étape de démulagination), entraînant la mort du germe. Cette fermentation est réalisée grâce à l'action d'une succession de micro-organismes, avec la levure comme acteur majeur.
- Pendant la fermentation du cacao, les micro-organismes produisent plusieurs métabolites tels que l'alcool, l'acide acétique, l'acide lactique et les composés aromatiques. Tous contribuent au profil sensoriel du cacao.
- L'étape de fermentation a un impact important sur la qualité finale du cacao, car elle contribue directement aux caractéristiques sensorielles du cacao. Un meilleur contrôle du processus de fermentation par les levures sèches actives LALCOCOATM permet une meilleure qualité des fèves de cacao sèches.

Toutes les levures sont-elles identiques et ont-elles le même impact ?

- Non, chaque levure est unique et a son propre métabolisme qui influence la qualité sensorielle.
- Toutes les levures ne sont pas bien adaptées à la fermentation du cacao.
- Les levures LALCOCOATM ont été caractérisées et sélectionnées pour leur capacité à améliorer la fermentation du cacao et la qualité des fèves de cacao. De nombreuses études ont été réalisées en collaboration avec des centres techniques et de recherche reconnus par l'industrie cacaoyère.

Pourquoi utiliser les levures LALCOCOATM pour ma fermentation de cacao ?

La levure aide à :

- Un meilleur contrôle de la fermentation ; réduisant le temps nécessaire pour avoir des fèves de cacao bien fermentées.
- Révéler et renforcer l'impact aromatique des fèves de cacao grâce aux propriétés de la levure qui produisent des composés aromatiques pendant la fermentation. Différentes saveurs s'expriment, influant sur le profil sensoriel du cacao. Selon la levure utilisée, l'impact attribué à la levure varie. Ce phénomène est bien documenté et prouvé dans le vin, la bière et autres boissons et produits fermentés.

Foire aux questions

FERMENTATION DU CACAO
ET LEVURES LALCOCOATM

Comment réhydrater les levures LALCOCOATM ?

- Les levures ont été séchées pour faciliter leur transport et leur stockage. Elles doivent être réhydratées avant d'être utilisées.
- Réhydrater la levure dans 10 fois son volume d'eau (10 litres pour 1 kg de levure).
- L'eau de réhydratation doit être propre (pas d'odeur, pas de produits chimiques), et utilisée à température ambiante (jamais inférieure à 15°C). Pour une fermentation optimale, la réhydratation doit se faire entre 20 et 35°C.
- Remuer doucement la levure et l'eau pour éviter la formation de grumeaux.
- Laisser agir 20 minutes.

Que dois-je faire s'il y a des grumeaux ?

Cela peut se produire parfois pour plusieurs raisons : certaines levures sont difficiles à homogénéiser, parfois l'eau utilisée est trop froide ou a été ajoutée trop rapidement. La solution consiste à remuer (doucement) après 10 minutes de réhydratation, puis à laisser reposer pendant 10 minutes supplémentaires pour compléter la réhydratation.

Pourquoi certaines levures font-elles plus de mousse que d'autres ?

Le pouvoir moussant de la levure est généralement lié à sa composition génétique et à la composition du milieu de fermentation. Pendant la réhydratation, certaines levures moussent plus ou moins que d'autres. Ceci est normal et n'est pas nécessairement un indicateur de l'activité de la levure.

Combien de levure dois-je utiliser pour une bonne fermentation ?

Le dosage optimal est de 2 g par kg de fèves de cacao frais. Ce dosage peut être ajusté en fonction de la qualité de l'eau utilisée pour la réhydratation.



Comment et quand dois-je inoculer mes fèves de cacao ?

- L'inoculation (ajout de levures réhydratées aux fèves de cacao) doit être faite lorsque vous mettez les fèves de cacao fraîches dans le réservoir pour la fermentation. En fonction de la quantité de fèves de cacao fermentées, l'ajout de levure réhydratée dans la cuve de fermentation peut être adapté.
- Jusqu'à 300 kg : mettre les fèves de cacao dans le réservoir puis ajouter aussitôt la levure et remuer. Le contenant doit être exempt de tout produit chimique ou autre composé qui pourrait donner des arômes au cacao.
- De 300 kg à 1000 kg, ajouter la levure à trois intervalles ; à chaque tiers de la cuve ajouter une partie de la levure réhydratée et mélanger pour homogénéiser.

Après avoir rempli le réservoir, le couvrir de sacs de jute/toile ou de feuilles de bananier pour favoriser les conditions anaérobies.



- Une fois la levure réhydratée, ne la laissez pas à température ambiante pendant plus d'une heure. Il faut donc préparer la levure en fonction du remplissage de la cuve de fermentation. Si une cuve prend 4 h pour être remplie et que vous souhaitez faire 3 inoculations, il est préférable de faire la réhydratation de la levure juste avant chaque inoculation.



- Selon la variété de cacao, vous devrez peut-être ajuster la quantité de pulpe avant de commencer la fermentation. Par exemple pour le CCN-51, il est recommandé d'enlever une partie de la pulpe avant d'inoculer le réservoir.

Combien de temps doit durer la fermentation pour être optimale ?

- Nous recommandons une durée de fermentation avec un maximum de 8 jours en fonction de la quantité de mucilage ; l'optimum étant entre 5 et 6 jours pour obtenir l'expression aromatique maximale de la levure LALCOCOA™.
- Pour contrôler l'efficacité de votre fermentation, vous pouvez procéder à un cut-test sur dix fèves (cinq prises en surface et cinq prises au milieu de la cuve). Si plus de sept sont bien fermentées (de couleur brune à l'intérieur), vous pouvez arrêter votre fermentation et commencer le séchage.

Dois-je faire ma fermentation avec les levures LALCOCOA™ en cuve ouverte ou fermée ?

Pour une meilleure efficacité, il est recommandé de protéger les fèves de cacao de l'oxygène pendant la durée de la fermentation. Le remuage régulier ajoutera suffisamment d'oxygène pour effectuer la fermentation acétique.

Que se passe-t-il en cas de surdosage de levure ?

- Le surdosage n'aura aucun impact sur la qualité finale du cacao.
- Il ne réduira pas le temps de fermentation.
- A contrario, l'utilisation d'un dosage plus faible de levure impacte l'efficacité de fermentation et la qualité sensorielle des fèves de cacao qui seront réduites et plus comparable à la qualité du cacao obtenu sans addition de levure.

Comment conserver la levure sèche active ?

- Vous devez conserver la levure dans un endroit frais et sec (la meilleure condition est à 4°C).
- Éviter de conserver dans un endroit chaud (jusqu'à 30°C) pendant plus de 6 mois.
- Une fois le sachet ouvert, fermez-le aussi hermétiquement que possible et utilisez-le dans les 15 jours. Conserver au sec à 4°C.

Quels sont les avantages de l'utilisation des levures par rapport aux enzymes ?

Les levures ont des activités enzymatiques natives qui accélèrent la démulcination pendant les premières étapes de la fermentation. Grâce à leur métabolisme, seules les levures sont capables de fermenter et en parallèle de synthétiser et de libérer les précurseurs d'arômes. Chaque souche agit différemment sur l'expression des arômes du cacao. La dégustation montre une meilleure qualité sensorielle avec les levures LALCOCOA™.

Distribué par