



LALCocoa™
Unlock the flavor

Instrucciones de uso

La fermentación del cacao es un proceso biológico. Consiste en la simultánea degradación del mucílago y la liberación de compuestos aromáticos específicos de la variedad de los granos de cacao por parte de microorganismos específicos, especialmente levaduras.

Las levaduras LALCOCOATM han sido seleccionadas de la naturaleza para asegurar la calidad y la liberación del sabor y aroma del cacao.



La levadura LALCOCOATM ayuda a:

- Controlar mejor la fermentación.
- Acelerar el proceso de fermentación.
- Ejercer un efecto positivo sobre la expresión del aroma. Este fenómeno se ha demostrado en vino, cerveza y otras bebidas fermentadas.



¿Cómo utilizar la levadura LALCOCOATM?

- Las levaduras son sometidas a un proceso de secado para facilitar el transporte y la conservación.
- Antes de añadirla a los granos de cacao fresco, la levadura se debe rehidratar en agua a temperatura ambiente (15-37°C) durante 20 minutos.
- Transcurridos 20 minutos, la levadura rehidratada se debe adicionar al tanque y mezclar bien. El momento de la adición depende de la cantidad de granos de cacao en el tanque.
- Para obtener los mejores resultados, la levadura LALCOCOATM debe estar en contacto con los granos de cacao durante 5 a 6 días (consulte la ficha técnica de la levadura LALCOCOATM para verificar la duración óptima de la fermentación).



Protocolo de rehidratación e inoculación de la levadura LALCOCOATM

Dosis: 2 g de levadura seca LALCOCOATM por 1 kg de granos de cacao

Preparación

PASO 1



Calcule la cantidad de levadura LALCOCOATM: para 1 kg de granos de cacao frescos, necesita 2 g de levadura LALCOCOATM.

PASO 2



Calcule el volumen que necesita de agua potable para la rehidratación de la levadura LALCOCOATM. El volumen de agua es 10 veces el peso de la levadura LALCOCOATM (para 1 kg de levadura necesita preparar 10 litros de agua potable).

PASO 3



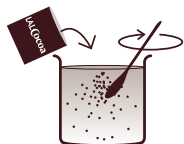
agua tibia
59-99°F / 15-37°C

Llene un cubo limpio con agua potable a temperatura ambiente (de 15 a 37°C).

Por ejemplo: para 300 kg de granos de cacao frescos, debe preparar 600 g de levadura LALCOCOATM y preparar 6 litros de agua a temperatura ambiente (15-37°C). En la fase de rehidratación use un recipiente limpio (sin ningún tipo de sustancias químicas u orgánicas: grasas, olores, jabón...).

Rehidratación de la levadura

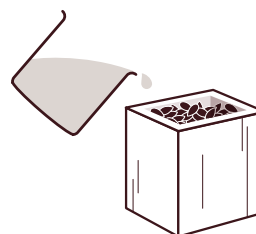
PASO 4



Suspender lentamente la levadura LALCOCOATM en el agua potable. Remueva suavemente para romper los grumos. Espere al menos 10 minutos antes de volver a remover suavemente para romper los grumos restantes. A continuación espere de 10 a 20 minutos antes de añadir la suspensión al tanque con los granos de cacao frescos. *Nota: La formación de espuma no es un indicador de viabilidad o de actividad fermentativa de la levadura.*

Inoculación de la levadura

PASO 5



Trascurridos 20-30 minutos de rehidratación, introduzca la suspensión de levadura en el tanque durante el llenado con los granos de cacao frescos. Para garantizar una mejor dispersión de la levadura LALCOCOATM entre los granos de cacao, siga las siguientes recomendaciones.

Hasta 300 kg : introduzca el cacao en el tanque, a continuación añada toda la levadura de una sola vez y remueva. El tanque no debe contener restos de productos químicos u otros compuestos que puedan afectar al sabor y aroma del cacao.

De 300 kg a 1000 kg : añada la levadura en tres fases: cada vez que llene un tercio del tanque adicione una parte de la levadura rehidratada y luego remueva para homogeneizar.

Al final del llenado, cubra el tanque con sacos u hojas de plátano para favorecer las condiciones anaeróbicas.

La duración de la fermentación debe ser al mínimo 1 día y no puede exceder 8 días (depende en la cantidad de mucilago y el protocolo que usa).