

LALCocoa Matunda™

par LALLEMAND

Contrôle de la fermentation

La fermentation du cacao est un processus essentiel dans la production de fèves commerciales pour la fabrication du chocolat. Il s'agit d'un processus entièrement biologique (activité microbienne), qui peut être difficile à réaliser correctement en raison des diverses pratiques actuelles. L'absence de contrôle de la fermentation explique en grande partie la qualité irrégulière des fèves de cacao commerciales. Après la récolte et l'ouverture des cabosses, les fèves de cacao et la pulpe sont conservées dans des caisses ou entassées et fermentées pendant maximum 8 jours.

En raison d'une microflore complexe, des fermentations successives se produisent : fermentation due à l'activité levurienne, fermentations acétique et lactique par l'activité bactérienne. Au cours de ce processus, les fèves doivent être mélangées et retournées en les déplaçant d'un contenant à un autre ou d'une pile à une autre.

Ceci permettra l'aération de la matière et une meilleure efficacité de la fermentation.

Ce processus de fermentation complexe est crucial car les fèves de cacao partiellement fermentées ne sont pas aussi qualitatives que les fèves complètement fermentées. Le contrôle de ces étapes de fermentation permet d'assurer une qualité optimale des fèves de cacao.

Nos études sur la production du cacao ont montré que le contrôle du processus de fermentation par l'ajout d'une levure spécifique au début de la fermentation, améliorerait la qualité des fèves de cacao.

La levure LALCOCOA MATUNDA™ a été sélectionnée au sein de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* en collaboration avec des instituts de recherche et des instituts techniques.

LALCOCOA MATUNDA™ a été sélectionnée pour sa capacité à révéler les arômes de fruits frais et à réduire l'astringence avec la sécurité d'une fermentation complète.

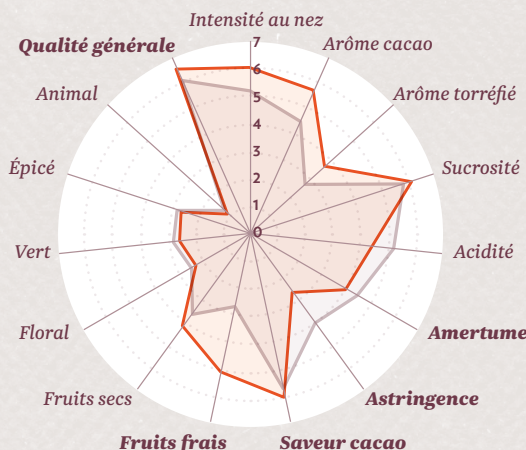
LALCOCOA MATUNDA™ est le résultat de 4 années de recherche et de nombreux essais sur le cacao dans différentes fermes à travers le monde. Les résultats confirment que LALCOCOA MATUNDA™ est réellement adaptée à la gestion de la fermentation du cacao. Ses propriétés propres s'adaptent aux conditions de fermentation du cacao (température élevée, variation du pH...) et permettent de révéler la qualité des fèves de cacao.

Bénéfices de la levure LALCOCOA MATUNDA™

Impact sensoriel

LALCOCOA MATUNDA™ exprime le potentiel aromatique fruité et améliore la qualité globale du cacao. Les résultats des essais montrent que LALCOCOA MATUNDA™ est bien adaptée pour renforcer les arômes de fruits frais, réduire l'astringence et donner des notes de cacao intenses.

Profil sensoriel (jury professionnel)



Fort expression de notes fruitées ; moins d'amertume ; moins d'astringence ; plus de notes cacaotées et une meilleure qualité générale.

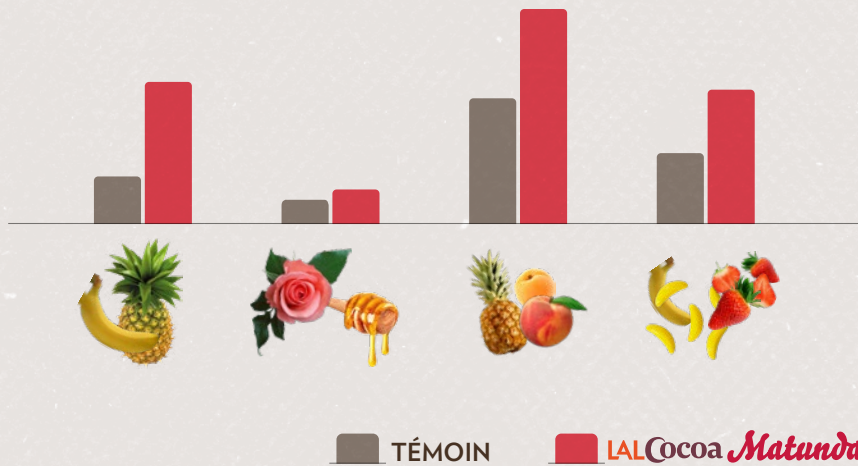
Essai réalisé en juin 2017, fèves fermentées de Guyane française

TÉMOIN

LALCocoa Matunda™

Impact de LALCOCOA MATUNDA™ sur les esters dans le cacao.

Essai réalisé en mars 2017, fèves fermentées du Mexique.



Grâce à son métabolisme, LALCOCOA MATUNDA™ a la capacité de libérer des composés aromatiques volatils tels que les esters responsables des notes de fruits frais, de banane et de miel. **LALCOCOA MATUNDA™ a un impact significatif sur la quantité d'esters (2 fois plus que le témoin).**

Fermentation fiable

Utilisé correctement, LALCOCOA MATUNDA™, grâce à son métabolisme spécifique, accélère la montée en température de la masse de cacao et favorise une bonne fermentation acétique. Cela facilite également une fermentation plus régulière et complète qu'une fermentation spontanée avec la microflore native. LALCOCOA MATUNDA™ est un outil puissant pour réduire les défauts sur le cacao brut avec une diminution des fèves violettes et une meilleure maîtrise des risques de détérioration des micro-organismes qui peuvent générer des arômes indésirables (notes animales, terreuses...).

Dosage & mise en œuvre

Avant ajout dans les fèves de cacao, LALCOCOA MATUNDA™ doit être réhydratée dans 10 fois son poids d'eau propre entre 15 et 37°C (exempte de produits chimiques ou de matières organiques comme le savon, les graisses, les odeurs) pendant 20-30 minutes.

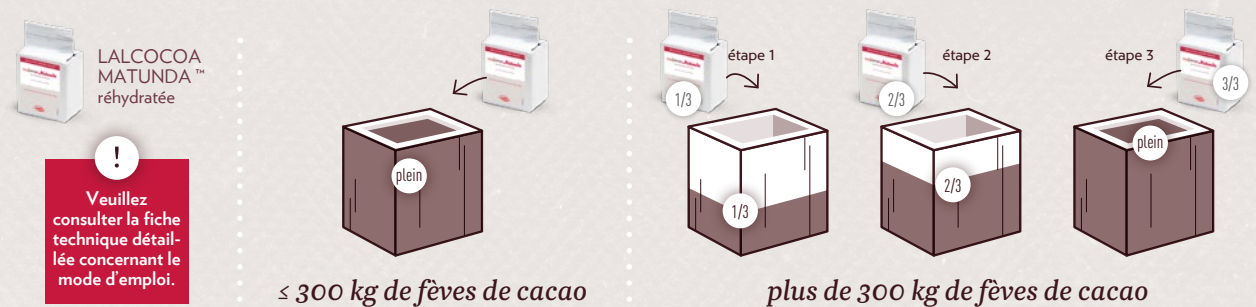
2 g de LALCOCOA MATUNDA™ pour 1 kg de fèves de cacao

Après 20 à 30 minutes de réhydratation, ajouter la suspension dans la cuve de fèves de cacao à fermenter pendant le remplissage afin d'assurer la meilleure dispersion de la levure. En fonction de la quantité de fèves dans la cuve, la suspension de levure doit être ajoutée progressivement lors du remplissage de la cuve pour garantir sa bonne homogénéité.

Recommandations

Après l'inoculation de LALCOCOA MATUNDA™ :

- La durée de fermentation suit globalement le protocole déjà mis en place (avec un maximum de 8 jours en fonction de la quantité de mucilage) pour obtenir une fermentation complète avec un bon impact sur l'évaluation sensorielle.
- Les lots doivent être aérés en retournant le cacao et ce toujours en fonction du protocole de fermentation déjà en place, pour favoriser une bonne succession microbienne.



Conditionnement et stockage



- Disponible en 500 g.
- Utiliser une fois ouvert.
- Utiliser que des sachets scellés sous vide.

Stocker dans un endroit frais et sec (<25°C) jusqu'à 2 ans dans l'emballage d'origine.

Distribué par

LALCOCOA MATUNDA™ a été sélectionnée en collaboration avec l'INRA.

Mai 2019 - Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.