LALCocoa™
Unlock the flavor

Mode d'emploi

La fermentation du cacao est un processus biologique. Il s'agit de la dégradation simultanée du mucilage et de la libération de composés aromatiques variétaux spécifiques dans les fèves de cacao par des micro-organismes précis, en particulier les levures.

Les levures LALCOCOA™ ont été sélectionnées dans la nature pour garantir la qualité et révéler les arômes du cacao.

Les levures LALCOCOA™ aident à :

- Un meilleur contrôle de la fermentation.
- Accélérer le processus de fermentation.
- Révéler et renforcer l'impact aromatique des fèves de cacao. Ce phénomène a été prouvé sur le vin, la bière et autres boissons fermentées.

Comment utiliser la levure LALCOCOA™ ?

- Les levures ont été séchées pour faciliter le transport et le stockage.
- Avant d'être ajoutée aux fèves de cacao fraîches, la levure doit être réhydratée dans de l'eau à température ambiante (15-37°C) pendant 20 minutes.
- Après 20 minutes, la levure réhydratée doit être ajoutée à la cuve et être bien mélangée. En fonction de la quantité de fèves de cacao fermentées, l'ajout de levure réhydratée dans la cuve de fermentation peut être adapté.
- Pour de meilleurs résultats, la levure LALCOCOA™ doit être en contact avec les fèves de cacao pendant 5 à 6 jours (voir la fiche technique des levures LALCOCOA™ pour vérifier la durée de fermentation optimale).

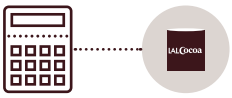
LALCocoa™
Unlock the flavor

Protocole de réhydratation & inoculation des levures LALCOCOA™

***Dosage :** 2 g de LALCOCOA™ pour 1 kg de fèves de cacao*

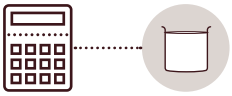
Préparation

ÉTAPE 1



Calculez la quantité nécessaire de levure LALCOCOA™ : pour 1 kg de fèves de cacao fraîches, il vous faut 2 g de levure LALCOCOA™.

ÉTAPE 2



Calculez le volume d'eau propre nécessaire pour la réhydratation de levure LALCOCOA™. Le volume d'eau représente 10 fois le poids de la levure LALCOCOA™ (pour 1 kg de levure, il faut préparer 10 litres d'eau potable).

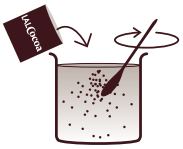
ÉTAPE 3

Remplir un récipient propre avec de l'eau propre ambiante (15 à 37 °C).

Par exemple : pour 300 kg de fèves de cacao fraîches, il faut préparer 600 g de levure LALCOCOA™, et préparer 6 litres d'eau ambiante (15-37°C). Utiliser un récipient propre (exempt de toute matière chimique ou organique : graisses, odeurs, savon...) pour l'étape de réhydratation.

Réhydratation de la levure

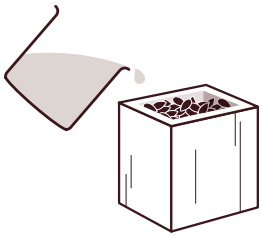
ÉTAPE 4



Suspendre délicatement la levure LALCOCOA™ dans l'eau propre. Remuer doucement pour éviter les grumeaux. Attendre au moins 10 minutes avant de remuer doucement à nouveau pour éliminer les grumeaux restants. Et attendez 10 à 20 minutes avant d'ajouter les fèves de cacao fraîches dans la cuve. *Note : La mousse n'est pas un indicateur de viabilité ou d'activité fermentative de la levure.*

Inoculation de levure

ÉTAPE 5



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 une meilleure dispersion de la levure LALCOCOA™ dans les fèves de cacao, suivre les recommandations ci-dessous.

Jusqu'à 300 kg : mettre les fèves de cacao dans la cuve puis ajouter immédiatement la levure et remuer. Le réservoir doit être exempt de tout produit chimique ou autre composé qui pourrait avoir un impact sur la saveur du 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 puis mélanger pour homogénéiser.

*A la fin du remplissage, couvrir le réservoir avec des sacs de jute/toile ou de feuilles de bananier **pour favoriser les conditions anaérobies.***

La durée optimale de fermentation ne doit pas excéder 8 jours et doit être au minimum d'une journée (selon le protocole déjà mis en place)