Fermentis by Lesaffre

SafCoffee™ Deep Ambar

ACTIVE DRY YEAST

MEZCLA DE LEVADURA Y ENZIMAS PARA APORTAR COMPLEJIDAD AL CAFÉ

Fermentis SafCoffee™ es una gama de levaduras especiales seleccionada para mejorar la calidad del café mediante la fermentación controlada. Al garantizar la consistencia entre lotes y minimizar los sabores desagradables, SafCoffee™ ayuda a los productores a liberar todo el potencial del café, permitiendo un perfil de sabor, fiabilidad y valor superiores desde la finca hasta la taza.

SafCoffee™ Deep Amber es una solución innovadora (compuesta por una mezcla de levadura seca activa y enzimas) desarrollada para proporcionar complejidad en taza.
En ensayos realizados por Fermentis, esta mezcla de levadura y enzimas demostró su capacidad para generar mayor complejidad en taza. Dependiendo de la variedad de café, muestra notas sensoriales distintivas florales, especiadas y afrutadas, mejorando atributos como el dulzor y la sensación en boca.

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), dextrinas, enzimas (pectinasas), emulsionante: monoestearato de sorbitán (E/INS 491)

Temperatura de fermentación: Entre 8 °C y 30 °C

Dosificación: 200 g de **SafCoffee™ Deep Amber** por cada 100 kg de cerezas de café enteras o despulpadas (2 g/kg o 1,2 g/l)

Aplicación:

SafCoffee™ Deep Amber puede utilizarse tanto para la fermentación de variedades de café arábica y robusta. Es adecuada para la fermentación de cerezas de café enteras, así como despulpadas.

Los buenos resultados se pueden lograr fermentando cerezas de café maduras o despulpadas. Es fundamental trabajar con una madurez de la cerezas que ronde entre el 80% y el 90% para lograr el mejor resultado sensorial. Se debe evitar lotes con proporciones significativas de fruta inmadura, demasiado madura o dañada, y asegurarse de que la materia prima esté libre de moho, materias extrañas u otros contaminantes que puedan comprometer la calidad de la fermentación.

Tiempos de fermentación recomendados			
Procesamiento	**8–15 °C**	**15–25 °C**	**>25 °C**
Natural seco	Hasta 168 h	60–96 h	48–72 h
Natural sumergido	72–120 h	48–72 h	24–48 h
Despulpado seco	72–120 h	48–72 h	24–48 h
Despulpado sumergido	72–96 h	24–60 h	24–36 h

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Baroeul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre

ACTIVE DRY YEAST

Los tiempos de fermentación recomendados que se indican se basan en nuestras observaciones. El tiempo de fermentación debe gestionarse cuidadosamente según el perfil de sabor deseado. Se puede trabajar con fermentaciones más cortas cuando los atributos de la variedad y el origen son la prioridad, mientras que se recomienda duraciones más largas cuando el objetivo es una complejidad más pronunciada derivada de la levadura. Las fermentaciones excesivamente largas pueden dañar la estructura celular del grano, afectando negativamente la vida útil, el sabor y el color del café verde.

El rendimiento de la levadura desempeña un papel decisivo en la calidad sensorial de la taza final. Sin embargo, lograr resultados consistentes depende de una combinación de factores más allá de la fermentación, incluyendo la variedad de café, la madurez de la cereza, los parámetros de fermentación y las condiciones de secado adecuadas.
Recomendamos encarecidamente a los usuarios que realicen pruebas de fermentación a pequeña escala antes de utilizar nuestros productos comercialmente, con el fin de definir el mejor protocolo para cada contexto de producción específico.

Modalidad de uso:

La levadura debe rehidratarse antes de su uso. Para rehidratar la levadura seca:

- En un equipo limpio e idealmente sanitizado, vierta suavemente la cantidad deseada de levadura en un volumen de agua potable equivalente a 10 veces su peso a una temperatura de 15-30 °C.
- Mezclar suavemente para evitar la formación de grumos.
- Dejar reposar de 15 a 30 minutos.

Para fermentación sumergida:

- Llenar el tanque de fermentación con las cerezas de café, cubrirlas con la menor cantidad de agua posible (no más de 1 cm por encima de la masa de café) e incorporar la levadura rehidratada en el tanque de fermentación con homogeneización.

Para fermentación seca:

- Rociar uniformemente la levadura rehidratada sobre la superficie de las cerezas de café para asegurar una distribución uniforme en todo el lote.

Análisis típicos:

- Levaduras viables: > 5,0 * 10^9 UFC/g
- Pureza: >99,999 %
    - Bacterias lácticas: ^{3} UFC/g
    - Bacterias totales: < 5 * 10^3 UFC/g
    - Levaduras "salvaje": < 10^3 UFC/g
    - Microorganismos patógenos: de conformidad con la reglamentación

Puede contener trazas de cinamil esterasa (< 15 U/g)

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Baroeul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

ACTIVE DRY YEAST

Presentación:

Caja de cartón con un paquete de 10 kg empacado al vacío.
Caja de cartón conteniendo 20 paquetes de 500 g envasados al vacío (peso neto de la caja completa: 10 kg)
Caja de cartón conteniendo 40 paquetes de 100 g envasados en atmósfera controlada (peso neto de la caja completa: 4 kg).

Vida útil

36 meses desde la fecha de producción. Consultar la fecha de caducidad impresa en el envase. Los paquetes abiertos deben sellarse y almacenarse a 4 °C o menos y utilizarse dentro de los 7 días posteriores a su apertura. No utilizar paquetes dañados.

Almacenamiento y cumplimiento de normativas:

El producto debe almacenarse y transportarse en condiciones secas y resguardado de fuentes directas de calor (*por ejemplo*, luz solar, ...). Hasta 6 meses, el producto puede almacenarse/transportarse a una temperatura ambiente inferior a 25 °C sin que ello afecte su rendimiento. Se permiten picos de temperatura de hasta 40 °C durante un período de tiempo limitado (menos de 7 días en total). Para periodos de almacenamiento prolongados (superiores a 6 meses), una vez que el producto arribe a su destino final, Fermentis recomienda almacenarlo a temperatura controlada (inferior a 15 °C).

Cada levadura Fermentis se desarrolla bajo un esquema de producción específico y se beneficia con el conocimiento técnico del Grupo Lesaffre, líder mundial en la fabricación de levaduras. Esto garantiza máxima pureza microbiológica y máxima actividad fermentativa.

Los datos facilitados por Fermentis son meramente informativos y están dirigidos exclusivamente a profesionales. No hacemos ninguna declaración ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos regulatorios y de propiedad intelectual (incluido el uso y las declaraciones del producto) deberán ser revisados localmente para sus fines particulares.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Baroeul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com