



SafCoffee™ Deep Amber



UNA MEZCLA DE LEVADURA Y ENZIMAS PARA MEJORAR LA COMPLEJIDAD DEL CAFÉ

La gama **SafCoffee™** de Fermentis fue seleccionada para los productores de café que buscan mejorar la calidad y el valor de sus granos de café. La fermentación de las cerezas de café con levaduras seleccionadas produce perfiles de sabor distintivos y complejos, lo que genera una calidad premium y garantiza la consistencia en todos los lotes. El proceso de fermentación controlada con levaduras activas secas seleccionadas también reduce el riesgo de producción de sabores desagradables por microorganismos no deseados, lo que asegura un café de calidad superior.

SafCoffee™ Deep Amber es una solución innovadora (compuesta por una mezcla de levadura seca activa y enzimas) desarrollada para proporcionar complejidad en taza.

En los ensayos realizados por Fermentis, esta levadura demostró una buena capacidad para incrementar la complejidad en taza, destacando notas de chocolate, ensambladas con aromas florales y afrutados. También aporta un carácter especiado y retrogusto prolongado.

Los resultados pueden variar en función de la variedad de café, las condiciones de fermentación y otras variables del proceso. Se recomienda realizar ensayos para determinar el impacto de la levadura y la fermentación.

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), dextrinas, enzimas (pectinasas), emulsionante: monoestearato de sorbitán.

Temperatura de fermentación: idealmente entre 8 °C y 30 °C (46,4 °F y 86 °F)

Dosificación:

200 g de **SafCoffee™ Deep Amber** por cada 100 kg de cerezas de café enteras o despulpadas (2 g/kg)
(7,05 oz de **SafCoffee™ Deep Amber** por cada 220 lb de cerezas de café enteras o despulpadas).

Sugerencia de uso:

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

A temperaturas entre 8 y 15 °C (46,4 y 59 °F), la fermentación tardará hasta 7 días.

Para temperaturas de fermentación entre 15- 25 °C (59-77 °F), recomendamos un período de fermentación de 60 horas. Sin embargo, esta duración puede reducirse a 24-48 horas si las temperaturas superan los 25 °C (77 °F), en función del progreso de la fermentación.

Advertencia: los tiempos de fermentación recomendados que se indican se basan en nuestras observaciones. Sin embargo, la duración real de la fermentación puede variar en función de sus condiciones específicas de elaboración, como el uso de cerezas enteras *frente a* café despulpado, así como las fluctuaciones de temperatura durante el proceso.

Dado el impacto de la levadura en la calidad del producto final, recomendamos a los usuarios realizar ensayos de fermentación a pequeña escala antes de cualquier uso comercial de nuestros productos, con el fin de definir el mejor protocolo de uso.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



ACTIVE
DRY YEAST

Modo de uso:

Utilizar esta levadura con rehidratación previa:

- En un equipo limpio e idealmente sanitizado, verter suavemente la cantidad deseada de levadura en un volumen de agua de grifo equivalente a 10 veces el peso de la propia levadura a una temperatura de entre 15-35 °C (59-95 °F).
- Mezclar suavemente para evitar la formación de grumos.
- Dejar reposar de 15 a 30 minutos.
- Incorporar el inóculo al tanque de fermentación homogeneizando todo el volumen.

Análisis típico:

- Levaduras viables: $> 5,0 \cdot 10^9$ UFC/g
- Pureza: $> 99,999$
 - Bacterias lácticas: $< 10^3$ UFC/g
 - Bacterias totales: $< 5 \cdot 10^3$ UFC/g
 - Levaduras "salvajes": $< 10^3$ UFC/g
 - Microorganismos patógenos: de conformidad con la normativa

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

Presentación:

Caja de cartón de 20 paquetes envasados al vacío de 500 g/1,1 lb cada uno (peso neto de la caja completa: 10 kg/22,05 lb)

Caja de cartón de 1 paquete envasado al vacío de 10 kg/22,05 lb (peso neto de la caja completa: 10 kg/22,05 lb)

Vida útil

36 meses a partir de la fecha de producción. Consultar la fecha de caducidad impresa en el envase. Los paquetes abiertos deben precintarse, conservarse a una temperatura máxima de 4 °C/39,2 °F y utilizarse dentro de los 7 días posteriores a su apertura. No utilice paquetes blandos o 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/ 77 °F sin verse afectada su performance. El producto resiste picos de hasta 40 °C/104 °F durante un período de tiempo limitado (menos de 7 días). Fermentis® recomienda un almacenamiento a largo plazo bajo temperatura controlada (inferior a 15 °C/59 °F), una vez que el producto llega a su destino final.

Cada levadura Fermentis se desarrolla según un esquema de producción específico y se beneficia de los conocimientos técnicos del grupo Lesaffre, líder mundial en la fabricación de levaduras. Esto garantiza la máxima pureza microbiológica y la máxima actividad de fermentación.

La información facilitada por Fermentis es meramente informativa y está dirigida 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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*