



LALOCAFÉ

por

LALLEMAND

Express the varietal

LEVADURAS Y BACTERIAS SELECCIONADAS PARA EL TRATAMIENTO POSCOSECHA DEL CAFÉ

LEVADURAS SELECCIONADAS



fruta roja
aroma varietal
volumen en boca
cuerpo



LALOCAFÉ
ORO



sensación en boca
dulce, suave
limón, cítrico
delicado
frutal



LALOCAFÉ
CIMA



floral
redondez y acidez
fruta tropical
bien equilibrado



LALOCAFÉ
INTENSO



Sensación en boca y mejor vida útil del café verde y tostado



LALOCAFÉ
BRIOSÁ



Fermentación limpia



LALOCAFÉ
BSC

PERFECCIONAR EL TRATAMIENTO POSTCOSECHA

Mejor control y manejo de la fermentación



Evita el crecimiento de microorganismos contaminantes



Expresa y revela sabores del café



Incrementa la vida útil de café verde



Mayor consistencia y regularidad en calidad de la taza



LALOCAFÉ
Express the varietal

LALLEMAND



LALCAFÉ por

LALLEMAND

Express the varietal

LEVADURAS Y BACTERIAS SELECCIONADAS PARA EL TRATAMIENTO POSCOSECHA DEL CAFÉ

BACTERIA SELECCIONADA




MÁS DE UNA DÉCADA DE EXPERIENCIA EN EL TRATAMIENTO POSCOSECHA CON LEVADURAS Y BACTERIAS SELECCIONADAS

La gama de levaduras y bacterias secas activas LALCAFÉ™ es una innovación pionera en la industria del café. Durante la última década, Lallemand ha desarrollado y comercializado una amplia y única gama de levaduras y bacterias LALCAFÉ™ para optimizar el procesamiento poscosecha.

Nuestras soluciones son aplicables a todas las variedades de café y a todos los protocolos de procesamiento poscosecha, excepto cuando el mucílago se elimina mecánicamente.

www.lalcafeyeast.com

 [Lalcafebylallemand](https://www.instagram.com/Lalcafebylallemand)

 [Lalcafé by Lallemand](https://www.linkedin.com/company/Lalcafe%20by%20Lallemand)



LALCAFÉ™
Express the varietal

LALLEMAND