

Mejores resultados en la post-cosecha
de cafés especiales

selvatech[®]
levedura selvagem do café

Ideal para la manipulación controlada
en la fermentación natural del café



Son **levaduras salvajes y exclusivos**

aplicado directamente al grano de café para regular y

para **regular y controlar** la naturaleza

fermentación natural





Las **levaduras selvatech** contribuyen a
mejorar, refinar y sofisticar
los **aromas y sabores** del café





tecnología selvatech:
lo mejor de la **microinnovación** funcionando
a favor de la **calidad** de su café





01

beneficios y ventajas selvatech:

- Control de los bioprocesos fermentativos
- Regula la temperatura metabólica de los granos
- Equilibrio en la transformación de la glucosa en etanol
- Producción de enzimas responsables de la liberación de sustancias olorosas y aromáticas en el proceso
- Mejora del aroma, el sabor, la fragancia, la acidez y el dulzor, aportando más sofisticación a su café

selvatech[®]
levedura selvagem do café



beneficios y ventajas selvatech:

- Manipulación rápida
- Fácil aplicación en el grano de café
- Excelente solubilidad (disolución del polvo en el agua)
- Accesible para pequeños, medianos y grandes productores
- No es necesario utilizar biorreactores en el campo
- Fermentación aeróbica

selvatech[®]
levedura selvagem do café



03

beneficios y ventajas selvatech:

- Uniformidad en el proceso de secado
- Mejora del aspecto del grano
- Estabilidad en el proceso de fermentación natural
- Garantiza la reproducibilidad del proceso

selvatech[®]
levedura selvagem do café

etapas de fermentación

selvatech[®]
levedura selvagem do café

inicio
del proceso

FASE
1

- Aclimatación de las levaduras
- Aumento gradual de la temperatura
- Inicio del crecimiento exponencial de la selvatech

FASE
2

24
HORAS

- Alta actividad metabólica
- Alto consumo de carbohidratos
- Producción de etanol
- Producción de enzimas

48
HORAS

FASE
3

- Metabolización de fibras y subproductos del alcohol
- Biosíntesis de los precursores del aroma
- Procesos oxidativos
- Acumulación enzimática y metabolismo secundario

FASE
4

72
HORAS

- Reacciones enzimáticas
- Procesos antioxidantes
- Producción de compuestos volátiles
- Disminución de los niveles de carbohidratos
- Equilibrio de la acidez

Finalización de la
fermentación

selvatech[®]
levedura selvagem do café



parámetros de la **cuantificación del uso** de **selvatech** y volúmenes de café

dosificación	> litros	> sacos
200 gramos	3000 L	6
400 gramos	6000 L	12
600 gramos	9000 L	18
1 kg	15000 L	30

Granos de Café



instrucciones de uso



selvatech®	> aplicación	> fermentación	> finalización de la fermentación	> secado
Añadir 200g en 20 litros de agua y disolver todo el material Espolvorear la solución cada 3000 litros de café de manera uniforme, hasta que se haya utilizado todo el contenido OBS: Se puede guardar en el frigorífico para aplicaciones posteriores	Se recomienda que la aplicación se realice sobre el grano después de su lavado: Se puede aplicar directamente en el camión; A la salida de la cuba de lavado; En el recipiente o lugar donde los granos lavados; Incluso en el propio patio. Agrupar los granos en montones y cubrirlos con lona durante el periodo de incubación	La fermentación comenzará en las primeras 24 horas Controlar la temperatura (32 a 45 grados C) y los aromas emitidos Si es necesario, después de 48 horas, voltear el montículo para igualar el proceso de fermentación El período total de incubación para los procesos de fermentación de la levadura selvatech puede variar entre 48 y 72 horas	Después de este período, observe la temperatura y el aroma exhalado Retirar toda la lona o el material que cubre los granos para dispersar los caldos de fermentación producidos En este momento la fermentación se interrumpe y se terminará gradualmente	Esparcir todos los granos en la terraza para dispersar los residuos de la fermentación e iniciar el proceso de secado natural Anotar las observaciones sobre la coloración, el aroma y la estética de los granos

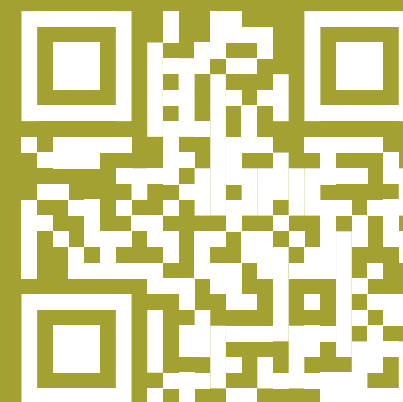
que ya ha utilizado
el producto,
lo recomienda

selvatech®
levedura selvagem do café



selvatech[®]
levedura selvagem do café

para más
información,
póngase en contact
con nosotros



+ 55 (35) 99778-9212



selvatech_leveduras



comercial@selvatech.com.br