



HONEY MOON

FERMENTÉ EN LEVURE À BIÈRE

HONEY MOON

FERMENTÉ EN LEVURE À BIÈRE



PROFIL DU CAFÉ

PRODUCTEUR Santa Felisa Coffee

TERROIR Acatenango Valley,
Chimaltenango, Guatemala

VARIÉTÉS BOTANIQUES Red Catuai

RÉCOLTE février 2020

ALTITUDE 1650m

TRAITEMENT Lavé - Fermentation anaérobique
(sous vide) en levure à bière
(*Saccharomyces cerevisiae*)

MÉTHODE D'INFUSION CHEMEX

Notes de dégustation:
Pêche, amande, miel

Dose [g] **40**

Temp. Infusion [F] **200**

Qt d'eau [g] **680**

Ratio [café/eau] **1:17**

Durée totale [min] **4:15**

Ce Red Catuai, gracieuseté du regroupement de producteurs *Santa Felisa* au Guatemala, est extrêmement particulier dans la manière avec laquelle il a été traité.

Les cerises de **Honey Moon** sont dépulpées, puis subissent une fermentation anaérobique (sous vide) dans la levure "*Saccharomyces cerevisiae*", qui est communément utilisée comme levure à bière.

FERMENTATION 101

La fermentation est un processus naturel dans lequel des micro-organismes tels que les levures et les bactéries consomment et métabolisent des composés tels que les sucres et les acides dans la cerise de café. En conséquence, ces composés sont décomposés en acides et en alcool.

La fermentation est cruciale car elle affecte les saveurs et les arômes qui se développent dans la tasse. Le mucilage autour du grain est composé de sucre, d'acides aminés et de précurseurs d'arômes. Si on veut révéler et exprimer le potentiel des arômes du grain, il est primordial de bien réaliser cette étape du traitement.

LES AVANTAGES D'UNE FERMENTATION CONTRÔLÉE

La fermentation du café peut se faire avec ou sans la présence d'oxygène (aérobie ou anaérobie).

Dans la fermentation aérobie, de l'oxygène est présent, ce qui contribue à la respiration et à la croissance des micro-organismes de manière naturelle. C'est la méthode qui est classiquement utilisée. Néanmoins, c'est un processus de fermentation avec lequel on a moins de contrôle, puisqu'il y a des micro-organismes partout et que l'oxygène affecte leur croissance d'une manière qui peut être difficile à prévoir et à contrôler.

Lors d'une fermentation anaérobie, le café est placé dans un réservoir fermé sans présence d'oxygène avec une valve pour libérer le dioxyde de carbone. Cela donne aux

producteurs plus de contrôle sur les réactions chimiques qui s'y produisent.

L'AJOUT DE LA LEVURE À BIÈRE

Différentes levures et micro-organismes auront des effets différents sur le processus de fermentation. Dans le cas du **Honey Moon**, on a ajouté la levure *Saccharomyces cerevisiae*, traditionnellement utilisée comme levure à bière.

Lorsqu'on ajoute des micro-organismes à une population existante (dans ce cas-ci, avec l'ajout de la levure à bière) et qu'on sature la cuve de fermentation, les levures ajoutées surmontent les micro-organismes indigènes et prennent donc le contrôle total du processus de fermentation. En résulte une fermentation plus contrôlée.

INFLUENCE SUR LE PROFIL AROMATIQUE

Un processus de fermentation aussi précis offre des profils de tasse plus propres qu'avec des processus aléatoires, en plus d'exploiter au maximum les arômes subtils déjà présents dans le grain. Dans le cas du **Honey Moon**, ce sont les arômes brillants de pêche et d'amande combinés à la douceur du miel qui ressortent.

RÉGIONS

