



**GO-ML** es un producto novedoso dentro del catálogo de lisados que propone LEV2050 para la **mejora cinética de la fermentación maloláctica**.

Durante la fermentación maloláctica existen **múltiples factores que afectan al comportamiento metabólico de las bacterias lácticas**, como pueden ser el etanol, pH, metabolitos secundarios o toxinas excretadas durante la fermentación alcohólica, la falta de aminoácidos auxotróficos esenciales y factores oxidativos que ejercen un daño irreparable sobre la estructura de la membrana de las bacterias como los radicales Ros.

El lisado **GO-ML** está compuesto por **una combinación de lisados de un género muy particular *No-Saccharomyces* que favorece la fermentación maloláctica**.

Estos lisados de levaduras poseen una particular **carga aminoacídica esencial**, propias de la naturaleza particular constitutiva de las cepas, asimilable en estos estadios tan comprometidos, así como una alta **carga de carotenoides que favorecen la eliminación de radicales Ros**.

#### **Características:**

Es un producto **color fucsia, en formato crema**, y se presenta en un envase metálico de 1 litro.

#### **Modo de empleo:**

Agitar el bote, mezclar con 10 veces su volumen en vino y añadir al producto final. Se recomienda añadir una vez se ha desfangado.

#### **Conservación:**

- Conservar entre 2 y 6 °C.
- Consumir una vez abierto el envase.