



GO-ML è un nuovo prodotto nel catalogo dei lisati proposto da LEV2050 per il **miglioramento cinetico della fermentazione malolattica**.

Durante la fermentazione malolattica ci sono **molteplici fattori che influenzano il comportamento metabolico dei batteri lattici**, come l'etanolo, il pH, i metaboliti secondari o le tossine escrete durante la fermentazione alcolica, la mancanza di aminoacidi auxotrofici essenziali e i fattori ossidativi che esercitano un danno irreparabile sulla struttura della membrana dei batteri come i radicali Ros (radicali liberi).

Il lisato **GO-ML** è composto da **una combinazione di lisati di un genere molto particolare *Non-Saccharomyces* che favorisce la fermentazione malolattica**.

Questi lisati di lievito hanno una particolare **carica amminoacidica essenziale**, tipica della particolare natura costitutiva dei ceppi, che può essere assimilata in queste fasi molto compromesse, oltre ad un'elevata **carica carotenoide che favorisce l'eliminazione dei radicali di Ros (radicali liberi)**.

Caratteristiche:

È un prodotto di **colore fucsia, in formato crema**, e si presenta in una confezione metallica da 1 litro.

Istruzioni per l'uso:

Agitare la bottiglia, mescolare con 10 volte il suo volume nel vino e aggiungere al prodotto finale. Si consiglia di aggiungerlo una volta che si è sedimentato.

Conservazione:

- Conservare tra 2 e 6 °C.
- Consumare una volta che la confezione è stata aperta.