



## CASO 20: ¡LA SALUD ESTÁ EN JUEGO!

**—Sr. Lobo, me acaba de llamar un distribuidor diciéndome que rechaza mi vino porque tiene algún tipo de contaminante para la salud... pero, ¿qué me están diciendo? ¡Siempre las mismas tonterías!**

**—Tranquilo, Vincent. Invítame a una copa de vino, que no sea del tuyo, por favor, y deja que te cuente.**

**—Pero no entiendo qué está pasando con mi vino... ¿Es posible que provoque reacciones alérgicas?**

**—Querido Vincent, lo que ocurre es que, como ya te conté hace tiempo, el vino puede contener alérgenos según los clarificantes que se le añadan, algunos de los cuales pueden contener gluten. Lo mismo ocurre con derivados del huevo y la leche, por ejemplo.**



**—Sr. Lobo, ¿no estará insinuando que yo añado huevo y leche a mis vinos?**

—Ja, ja, ja... ¡Claro que no, Vincent! Escucha: lo que te estoy diciendo es que, si usas determinados clarificantes derivados de huevo, como la albúmina, o derivados de la leche, como la caseína, pueden quedar pequeños restos en el vino y eso puede que no le siente muy bien a gente alérgica o intolerante.

**—¡Carámbanos! Entonces... ¡tendré que echar un ojo a los productos que estoy usando!**

—No lo dudes, y si además quieres tener mayor seguridad de que tu vino no contiene residuos que puedan poner en cierto peligro la salud de los consumidores, es conveniente también analizar el contenido en histamina, ocratoxina A y carbamato de etilo.

**—Mmm... ¿no me estará liando para que pique y me gaste el dinero en análisis?**

—Nada de eso, amigo Vincent. Mira, la histamina es una amina biógena formada durante la transformación de ciertos aminoácidos, en concreto la histidina. Su presencia se debe al metabolismo de nuestras amigas las bacterias lácticas. Este compuesto es capaz de generar reacciones alérgicas como bajada de la tensión arterial, rojez en la piel, dificultades respiratorias, dolor de cabeza...

Por otro lado, la ocratoxina A es un metabolito secundario producido por hongos filamentosos, los cuales pueden desarrollarse junto a las uvas en el periodo de maduración. La ocratoxina A provocar alteraciones irreversibles en los riñones y es carcinógena entre otras cosas, poca broma.



A su vez el carbamato de etilo es producido a partir de la urea cuando se degrada la arginina por acción de las levaduras. Debo decirte además que esta molécula es potencialmente carcinógena también.

**—Entonces, Sr. Lobo, si analizo los alérgenos, histamina, ocratoxina y carbamato de etilo... ¿puedo ya decir que mi vino está limpio?**

—Puedes tener mayor seguridad de ello, desde luego. Yo te recomiendo analizar el *Check List Salud* de Laboratorios Excell Ibérica, en el cual, se analizan los compuestos que dices y, además, los metales pesados. De esta manera podrás dormir bastante más tranquilo.

**—Muchísimas gracias una vez más, Sr. Lobo. Voy a comprobar de inmediato si mis vinos se pueden beber sin temor. Espero que la próxima vez podamos brindar con ellos, en lugar de con el del vecino...**

De acuerdo, Vincent, ¿qué te parece si nos llevamos ahora mismo esos vinos al laboratorio y salimos de dudas?

[srlobo@excelliberica.com](mailto:srlobo@excelliberica.com)