

掛米

米

相對於麴米的名詞，這是指蒸過後，在酵母，酒醱裡所加入的米。

高精白

米

高度精製後，將米磨白的意思。因此，以精米程度來表示的話，精米程度反而會比較低。在業界為常用的術語，但高精白卻等於低精米比率，所以容易讓人誤解。

高度精米

米

和高精白是相同的意思。

米麴 (米こうじ)

麴

在米上培養出麴菌的東西。以其產生的酵素來分解米，將澱粉轉化成糖分，供酵母食用。



釀造酒精 (釀造アルコール)

酒精

將甘蔗的糖蜜或是穀類發酵，蒸餾後製成的。是為調節日本酒的香味所使用的。

釀造酒精是由酵母製造出來的。



糖類

糖類

為調整味道所加入的麥芽糖和葡萄糖等糖類。加入後，標示於原材料名中。

酸味料

酸味料

為調整味道而加入的乳酸，琥珀酸等。加入後，標示於原材料名中。

製造年月

清酒原則上是以裝瓶的年月做為「製造日期」。

成分

酒精濃度 (アルコール分)

100 毫升的酒裡含有的酒精含量，以「度」來表示。

日本酒度

表示日本酒比重的指標。(+) 值越高糖分越少，(-) 值越低糖分越多。

酸度

是表示含酸量的指標。酸度越高，味道就越濃。另外，因為甜味被酸味蓋過，所以變得辛辣。和日本酒度並列為決定日本酒味道的重要成分指標。

氨基酸酸度 (アミノ酸度)

是表示氨基酸含量的指標。越高甜味就越重，越低甜味就越淡。

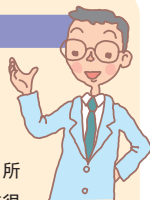
日本酒度和甜辣

日本酒度是為了能夠簡單地表示清酒的比重，所特別制定出來的特殊衡量度，在所謂計量法的法律中也有這一衡量度，是一個歷史悠久且正確的衡量單位。在15°C測量，和4°C的水相同比重時，日本酒度為0，比其輕的是正值，比其重的是負值。

糖分較高的酒，因為比重重，所以日本酒度表示為(-)。相反，如果糖分少的話，比重比較輕，所以日本酒度表示為(+)。但酒的比重也會因酒精濃度而出現很大的變化，因此，如果不是相同酒精濃度的酒，不可以以

日本酒度來比較糖分的多少。而且，如果有酸味的話，會掩蓋舌頭可以感覺的甜味，所以即使糖分相同，酸味很強的酒就會感覺比較辛辣。

日本酒的甜辣由糖分與酸度的平衡來決定。因此，單用日本酒度來正確地表示日本酒的甜辣是很困難的。有時也採用根據日本酒度與酸度，或酒所含的葡萄糖量與酸度計算而得出的數值作為日本酒之甜辣的指標。



$$\text{日本酒度} = ((1 / \text{比重}) - 1) \times 1443$$

但是，比重是指該日本酒的比重(15°C/4°C)。

清酒的成分 (平均值)

	一般酒	吟釀酒	純米酒	本釀造酒
樣本數	538	532	500	473
酒精濃度	15.5	16.0	15.5	15.5
日本酒度	+4.0	+4.2	+4.1	+5.2
酸度	1.2	1.3	1.5	1.3
氨基酸酸度	1.3	1.3	1.5	1.4

(依國稅廳2010年度全國市場銷售酒類的調查結果)