

Koji mai (麹米)

Riz dont est issu le koji.

Kake mai (掛米)

Un terme associé à koji mai. Kake mai est ajouté au Shubo ou Moromi (page 11) après avoir été cuit à la vapeur.

Koji (麹)

Koji est un riz étuvé inoculé avec la moisissure koji. Ces enzymes de moisissure transforment l'amidon de riz en sucre, qui est la nourriture pour la kobo (fermentation du saké) (page 11).



Jozo-alcohol (醸造アルコール)

Alcool distillé, fermenté à partir de la canne à sucre, est utilisé pour ajuster la saveur du saké, dans certains cas.

Date de production

Seizo nengetsu (製造年月)

Date de production

En principe, le mois et l'année de mise en bouteille du saké doivent être indiqués.

Constituents

La teneur en alcool

Indique le nombre de millilitres d'alcool par 100 millilitres de saké.

Nihonshu-do (日本酒度)

Echelle de valeur du saké

Fournit un indicateur facile du goût sucré ou sec du saké en tant que chiffres (chiffre positif (+) signifie sec et chiffre négatif (-) signifie doux).

San-do (酸度)

Acidité

L'acidité renforce le goût du saké, et masque sa douceur. Cet élément de la saveur du saké est aussi important que nihonshu-do.

Aminosan-do (アミノ酸度)

Indice d'acide aminé

Le saké avec plus d'acides aminés a un goût plus riche, et plus léger avec moins d'acides aminés.

Nihonshu-do et la douceur / la sécheresse du saké

Nihonshu-do est la mesure unique indiquant la gravité particulière du saké et il est choisi par la Loi sur les Mesures. Si le saké à 15°C pèse le même poids que l'eau à 4°C, sa nihonshu-do est de 0; une gravité spécifique plus légère est indiquée par un + (plus), une plus lourde est indiquée par un - (moins). Un saké plus lourd contient plus de sucre, donc - saké est doux. D'un autre côté, + saké est sec. Toutefois, la teneur en alcool va changer la gravité spécifique, alors nous devons également noter la teneur en alcool du saké en question.

En outre, la teneur acide va masquer la douceur, ce qui indique l'acidité ou la sécheresse. Il est difficile d'identifier la douceur / sécheresse seulement par le Nihonshu-do. Il y a un autre indice pour indiquer l'équilibre sucré / sec du saké, par le calcul du nihonshu-do et du sando (acidité), ou la quantité de glucose dans le saké et son acidité.



$$\text{Nihonshu-do} = ([1 / \text{gravité spécifique}] - 1) \times 1443$$

La gravité particulière du saké en question est mesurée sur une échelle de pesage du même volume d'eau à 4°C et de saké à 15°C.

Les constituants du saké (en moyenne)

	Saké ordinaire	Ginjo-shu	Junmai-shu	Honjozo-shu
Nombre d'échantillons analysés	543	489	462	462
La teneur en alcool	15,4	15,9	15,5	15,5
Nihonshu-do	+3,8	+4,6	+4,1	+5,0
San-do (Acidité)	1,2	1,3	1,5	1,3
Aminosan-do (Indice d'acide aminé)	1,3	1,3	1,6	1,4

(Données : étude de marché du saké sur l'ensemble du Japon par l'Agence nationale des impôts, en 2009)

C'est la levure responsable de la production du jozo-alcohol.



Matières premières

Date de production

Constituants