

Termes  
utilisés pour la  
fabrication du  
saké

**Shubo** (酒母)  
Moût de grain

En japonais, shubo veut dire "mère du saké". Il est aussi appelé *moto*. *Shubo* est un moût de levure fait d'un mélange nutritif de riz, *koji* et d'eau. Il ressemble au *moromi* (page 13) mais le *shubo* a un goût fort et acide que le *moromi* n'a pas. La levure de saké tolère l'acidité, ce qui augmente la teneur en levure du saké. Les bactéries indésirables ne peuvent pas survivre dans l'acidité du *shubo*.

**Méthode Ki-moto** (生酛)

Une méthode traditionnelle de faire le *shubo*. L'acide lactique est dérivé de lactobacilles, sur une longue période de temps et par les soins attentifs des brasseurs. Ceci aide à augmenter la teneur en levure de saké. Ce moût contient beaucoup d'acide aminé et est utile dans la production d'un saké sec avec une saveur riche.

**Méthode Yamahai-moto** (山廃酛)

La méthode d'économisation de main-d'oeuvre *ki-moto* a été développée à l'époque Meiji (1868-1912). Cette méthode omet le processus pénible appelé *yamaoroshi* (page 12). Malgré cela, les caractéristiques et le fini du *kobo* résultants de la méthode *yamahai-moto* sont les mêmes qu'avec la méthode *ki-moto*.

**Sokujo-moto method** (速醸酛)

Cette méthode a aussi été développée à l'époque Meiji (1868-1912). L'acide lactique est produit au cours des méthodes précédentes, mais dans cette méthode, l'acide lactique est ajouté, ce qui raccourcit le temps de production. Ces jours-ci, c'est l'une des méthodes les plus populaires, car elle peut produire n'importe quel type de saké.

**Kobo** (酵母)

Une levure appelée *Sacchromyces cerevisiae*, transforme le sucre en alcool dans le processus de brassage du saké. Le terme latin *cerevisiae* ainsi que le terme japonais *kobo* veulent dire "mère de la fermentation". Il y a plus de 700 espèces de levures sauvages et domestiqués, mais la plupart d'entre elles n'ont rien à voir avec le brassage du saké. *S. cerevisiae* est de taille de 5 à 10 µm et est blanc laiteux et de forme d'oeuf. Cette levure est utilisée pour la production du saké et est cultivée par les êtres humains.

**Kyokai-kobo** (協会酵母)

Souche de levure distribuée par la "Société de brassage du Japon". Dans l'ère Meiji (1868-1912), après le début de la distribution de *kyokai-kobo*, la qualité du saké s'est améliorée de façon spectaculaire dans les brasseries qui, auparavant, n'avaient pas levure donnant de bons résultats.

**Yamaoroshi**  
Une étape dans le processus de  
fabrication du *shubo*

Dans la méthode traditionnelle de faire du *shubo*, brasseurs devaient écraser le riz et le *koji* correctement ensemble pour une meilleure fermentation. Ils mettaient le riz cuit à la vapeur, le *koji* et l'eau dans un tonneau peu profond. Après que le mélange avait refroidi pendant 15 à 20 heures, il était écrasé avec un outil appelé *kabura kai*. Ce procédé *yamaoroshi* demandait beaucoup de patience et de main-d'œuvre, et était un travail très intense effectué en hiver pendant les heures les plus froides de la nuit.

**Kabura-kai**  
(Tama-kai)

Manche en bois  
ou en bambou

Palette  
en bois

