

## Moromi (もろみ)

### Le moût principal

*Moromi* est un mélange de *shubo*, *koji*, de riz étuvé et d'eau. Dans un réservoir, l'amidon de riz est converti en sucre et la fermentation a lieu. Le *moromi* bien fermenté est filtré et le liquide collecté est le saké.

### *Kasu-buai* (粕歩合)

Indique combien de gâteau de saké reste après que le saké a été filtré à partir du *moromi*. Par exemple, pour 100 kg de riz à saké, un *kasu-buai* de 25% indique qu'il y a 25 kg de résidu restant. Pour la classe *josen*, le pourcentage de *kasu-buai* peut être de 30% ou moins. Pour la classe *daiginjo-shu* le pourcentage de *kasu-buai* est normalement de 50 à 60%.

### *Orisage* (漉下げ)

#### Enlever les sédiments

Le saké perd parfois sa clarté au cours d'une longue période de stockage. C'est parce que la protéine dans le saké se précipite sous forme de sédiments. Pour supprimer ces sédiments, les brasseurs utilisent traditionnellement une sorte de dissolvant comme le tanin du jus de *kaki*. Ce processus est appelé "*orisage*" et souvent aussi utilisé pour d'autres *jozo-shu*.

## Autres termes

### *Kasseitan* (活性炭)

#### Charbon actif

Pour stabiliser la qualité, les brasseurs ajoutent parfois du *kasseitan* (charbon actif en poudre) au saké. Le charbon actif absorbe les impuretés et est ensuite filtré. Chaque brasserie possède sa propre méthode d'utilisation de charbon actif, qui contrôle ses propres caractéristiques particulières de saké.

### *Kan* (燗)

#### Saké chaud

*Kan* est la manière traditionnelle de boire du saké. Il est normalement chauffé à environ 42 à 45°C.

### *Kuramoto* (蔵元) / *Toji* (杜氏)

*Kuramoto* se réfère à la brasserie ou le propriétaire de la brasserie. *Toji* désigne un expert dans le brassage de saké (comme un maître brasseur pour la bière) et un *Toji* est considéré comme le chef des travailleurs de la brasserie.

### Concours national de saké nouveau

#### (全国新酒鑑評会)

Il s'agit de la plus grande compétition au Japon pour le *ginjo-shu* produit au cours de la saison d'hiver précédente. Elle a été lancée en 1911. Le concours est maintenant organisé conjointement une fois par an par "l'Institut national de recherches du brassage" et "l'Association Japonaise des producteurs de saké et *shochu*". Chaque brasserie est autorisée à n'envoyer qu'un seul *ginjo-shu* à l'événement. Des prix d'or sont attribués aux excellents sakés. Il y a eu 920 participants de tout le Japon en 2009.

## Les majeurs *kyokai-kobo* (souches de levure de saké) et leurs caractéristiques

Variétés	Caractéristique
Levure moussante	No. 6 Une forte fermentation donne un goût arrondi et convient à la création d'un goût léger.
	No. 7 Saveur vivace, apte à produire du <i>ginjo-shu</i> et du saké ordinaire
	No. 9 Saveur vivace et arôme fruité du <i>ginjo-shu</i>
	No. 10 Faible acidité et arôme fruité particulier de <i>ginjo-shu</i>
Levure non moussante	No. 11 Faible teneur en acides aminés
	No. 14 <i>Kanazawa kobo</i> : Faible acidité, apte à produire du <i>ginjo-shu</i> .
	No. 601 Même que No. 6
	No. 701 Même que No. 7
	No. 901 Même que No. 9
	No. 1001 Même que No. 10
	No. 1401 Même que No. 14
	No. 1501 Type <i>Akita</i> , <i>Hana kobo</i> AK-1: Faible acidité et apte à produire du <i>ginjo-shu</i> avec un arôme fruité.
	No. 1801 Doux et savoureux, avec un arôme vif, apte à produire du <i>ginjo-shu</i> .



La levure non moussante laisse davantage d'espace dans le réservoir.



### Levure non moussante

Après le début de culture du *moromi*, la plupart des levures de saké moussent pendant 4 à 10 jours. Un des bons points concernant l'utilisation d'une levure non moussante, est que les ouvriers sont soulagés de la tâche difficile d'écumage de la mousse, et de l'espace facilement disponible dans le réservoir pour faire du saké. En outre, ils n'ont pas besoin de s'inquiéter que le *moromi* cause un trop-plein du réservoir à cause de la fermentation active du *kobo*. Les levures non moussantes sont les nouvelles formes cultivées par l'Institut national de recherches du brassage.