

Koji mai (麹米)

Reis für das Ansetzen von *koji*.

Kake mai (掛米)

Ein mit *koji mai* gepaarter Begriff. *Kake mai* wird nach dem Dämpfen dem *shubo* oder *moromi* (S. 11) hinzugefügt.

Koji (麹)

Als *koji* wird der mit dem *Koji*-Pilz geimpfte gedämpfte Reis bezeichnet. Die Enzyme des Pilzes wandeln die Stärke des Reiskorns in Zucker um, der wiederum als Nahrungsgrundlage für die *kobo* (Sake-Hefe, S. 11) dient.



Jozo-alcohol (醸造アルコール)

Destillierter aus Zuckerrohr gewonnener Alkohol, der bei einigen Sakesorten zur Abstimmung des Aromas verwendet wird.

Wir Hefesporen sorgen für die Produktion des Jozo-Alkohols.



Herstellungsdatum

Seizo nengetsu (製造年月)

Herstellungsdatum
Hier sollte generell der Abfüllzeitpunkt des Sake mit Monat und Jahr angegeben sein.

Inhaltsstoffe

Alkoholgehalt

Gibt an, wieviele Milliliter Alkohol in 100 Millilitern Sake enthalten sind.

Nihonshu-do (日本酒度)

Sake-Grad

Bietet einen einfachen Anhaltspunkt zur Süße oder Trockenheit des Sake in Form einer Zahl (wobei eine positive Zahl (+) für trockenere und eine negative Zahl (-) für süßen Sake steht).

San-do (酸度)

Säuregrad

Säure verstärkt den Geschmack des Sake, wodurch seine Süße maskiert wird. Dieses Element des Sake-Aromas ist genauso wichtig wie der *nihonshu-do*.

Aminosan-do (アミノ酸度)

Aminosäuregehalt

Sake mit einem hohen Aminosäuregehalt hat ein schwereres Aroma, solcher mit weniger Aminosäure schmeckt leichter.

Nihonshu-do und die Süße oder Trockenheit eines Sake

Der *nihonshu-do* ist eine besondere Messgröße für die spezifische Dichte von Sake und ist im japanischen Messgesetz geregelt. Wenn der Sake bei einer Temperatur von 15°C gleich viel wiegt wie 4°C kaltes Wasser, liegt sein *nihonshu-do* bei 0. Eine geringere spezifische Dichte wird mit einem + (Plus) und eine höhere spezifische Dichte mit einem - (Minus) gekennzeichnet. Sake mit höherem Gewicht enthält mehr Zucker, weshalb ein - für süßen Sake steht. Sake mit einem + hingegen ist trocken. Allerdings ändert sich die spezifische Dichte durch den Alkoholgehalt, weshalb auch der Alkoholgehalt des

betrachteten Sake zu beachten ist. Darüber hinaus wird Süße auf der Zunge durch Säure überdeckt, weshalb ein gleich süßer Sake bei hohem Säuregrad trocken schmeckt. Es ist also schwierig, Sake ausschließlich anhand des *nihonshu-do* als süß oder trocken einzuordnen. Es gibt andere Kennziffern, bei denen die Süße oder Trockenheit eines Sake aus dem Verhältnis zwischen *nihonshu-do* und *san-do* (Säuregrad) oder der enthaltenen Menge Dextrose und dem Säuregrad berechnet wird.



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

Die spezifische Dichte des jeweiligen Sake wird im Verhältnis zu einer Skala gemessen, auf der die identische Menge von Wasser bei 4°C und Sake bei 15°C gleich schwer ist.

Inhaltsstoffe von Sake (Durchschnittswerte)

	Gewöhnlicher Sake	Ginjo-shu	Junmai-shu	Honjozo-shu
Anzahl der analysierten Proben	543	489	462	462
Alkoholgehalt	15.4	15.9	15.5	15.5
<i>Nihonshu-do</i>	+3.8	+4.6	+4.1	+5.0
<i>San-do</i> (Säuregrad)	1.2	1.3	1.5	1.3
<i>Aminosan-do</i> (Aminosäuregehalt)	1.3	1.3	1.6	1.4

(Daten: Japanweite Untersuchung zu Sake, Nationales Finanzamt Japans, 2009)