

Shubo (酒母)

Grundmaische

Shubo bedeutet im Japanischen „Mutter des Sake“. Sie wird auch als *moto* bezeichnet. *Shubo* ist eine Hefe-Maische, die aus einer nährstoffhaltigen Mischung aus Reis, *koji* und Wasser angesetzt wird. Sie sieht aus wie *moromi* (S. 13), hat aber einen stark säuerlichen Geschmack, den die *moromi* nicht hat. Die Sake-Hefe ist gegenüber Säure sehr tolerant, wodurch der Hefegehalt des Sake steigt. Nicht erwünschte Bakterien überleben im sauren Milieu der *shubo* nicht.

Ki-moto-Verfahren (生酛)

Ein traditionelles Verfahren zur Herstellung von *shubo*. Dabei wird über einen langen Zeitraum hinweg und bei sorgsamer Pflege durch den Braumeister mithilfe von Laktobakterien Milchsäure gewonnen, die zur Steigerung des Hefegehalts des Sake genutzt wird. Dieser Ansatz ist reich an Aminosäure und ist nützlich, um einen trockenen Sake mit reichem Bukett herzustellen.

Yamahai-moto-Verfahren (山廃酛)

Das arbeitssparende *ki-moto*-Verfahren wurde in der Meiji-Zeit (1868-1912) entwickelt. Dabei wird der aufwendige Vorgang des *yamaoroshi* (S. 12) übersprungen. Die Fertigstellung und die Eigenschaften der *kobo* beim *yamahai-moto*-Verfahren sind denen des *ki-moto*-Verfahrens gleich.

Sokujo-moto-Verfahren (速醸酛)

Auch dieses Verfahren wurde in der Meiji-Zeit (1868-1912) entwickelt. Bei den voranstehenden Verfahren wird Milchsäure erzeugt, bei diesem Verfahren hingegen wird sie hinzugefügt, wodurch sich die Herstellungsdauer verkürzen lässt. Heutzutage ist es das am weitesten verbreitete Verfahren, mit dem sich alle Sake-Sorten herstellen lassen

Kobo (酵母)

Die Hefe *Sacchomyces cerevisiae* wandelt im Sake-Brauprozess Zucker in Alkohol um. Sowohl die lateinische Bezeichnung *cerevisiae* als auch der japanische Begriff *kobo* bedeuten „Mutter der Fermentierung“. Es gibt mehr als 700 Stämme wilder und gezüchteter Hefe, von denen die meisten aber nichts mit dem Brauen von Sake zu tun haben. *S. cerevisiae* ist 5 bis 10 µm groß, milchig weiß und eiförmig. Diese Hefe wird zur Herstellung von Sake verwendet und von Menschen kultiviert.

Kyokai-kobo (協会酵母)

Ein von der „Brewing Society of Japan“ vertriebener Hefestamm. Nach Beginn der Verbreitung der *kyokai-kobo* in der Meiji-Zeit (1868-1912) wurden in Brauereien, die zuvor keine guten Ergebnisse mit ihrer Hefe erreicht hatten, deutliche Qualitätsverbesserungen des Sake erzielt.

Yamaoroshi
Ein Verfahrensschritt bei der
Herstellung der *shubo*

Bei der traditionellen Herstellung der *shubo* mussten die Brauer Reis und *koji* zusammen stampfen, um eine bessere Fermentation zu erreichen. Dazu füllten sie gedämpften Reis, *koji* und Wasser in ein flaches Fass. Nachdem diese Mischung 15 bis 20 Stunden lang abgekühlt war, wurde sie mit einem *kabura-kai* genannten Werkzeug durchgestampft. Für diesen *yamaoroshi* genannten Vorgang, der im Winter in den äußerst kalten Nachtstunden durchgeführt wurde, brauchte man sehr viel Geduld und Arbeitskraft.

Kabura-kai
(Tama-kai)

