

## Moromi (もろみ)

### Hauptmaische

*Moromi* ist eine Mischung aus *shubo*, *koji*, gedämpftem Reis und Wasser. Die Reisstärke wird in einem Kessel in Zucker umgewandelt, worauf die Fermentation einsetzt. Die gründlich fermentierte *moromi* wird gefiltert; die dabei gewonnene Flüssigkeit ist der Sake.

### Kasu-buai (粕歩合)

Gibt an, wieviel Sake-Treber zurückbleibt, nachdem der Sake aus der *moromi* gefiltert wurde. Beispielsweise bedeutet ein *kasu-buai* von 25%, dass von 100 kg Sake-Reis 25 kg an Rückständen übrig bleiben. In der *josen*-Klasse kann der *kasu-buai* 30% oder weniger betragen. Bei *daiginjo-shu* liegt der *kasu-buai* üblicherweise zwischen 50 und 60%.

### Orisage (澱下げ)

#### Entfernen von Schwebstoffen

Während einer langen Lagerung verliert Sake manchmal etwas an optischer Klarheit. Das liegt daran, dass sich Proteine im Sake als Schwebstoffe absetzen. Um diese Schwebstoffe zu entfernen, verwenden Brauer traditionell Mittel wie das Tannin aus dem Saft der Kakifrukt. Dieser Vorgang wird *orisage* genannt und häufig auch bei anderen Sorten von *jazo-shu* durchgeführt.

## Sonstige Begriffe

### Kasseitan (活性炭)

#### Aktivkohle

Um eine verlässliche Qualität zu erreichen, fügen einige Brauer ihrem Sake *kasseitan* (gemahlene Aktivkohle) zu. Die Aktivkohle bindet Verunreinigungen, die dann ausgefiltert werden können. Jede Brauerei setzt Aktivkohle auf eine eigene Art und Weise ein und kontrolliert damit die besondere Charakteristik ihres Sake.

### Kan (燗)

#### Erwärmter Sake

Die herkömmliche Darreichungsform von Sake ist der *kan-zake*. Dabei wird der Sake auf eine Temperatur zwischen 42°C und 45°C erwärmt.

### Kuramoto (蔵元) / Toji (杜氏)

Mit *kuramoto* wird die Brauerei oder der Brauereibesitzer bezeichnet. Der *toji* ist ein Experte für das Brauen von Sake (wie der Braumeister bei der Bierherstellung) und wird als Vorgesetzter der Brauereiarbeiter betrachtet.

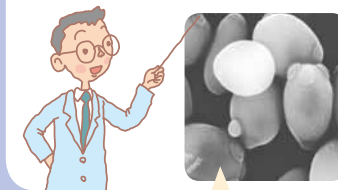
### Nationale Auszeichnungen für neuen Sake

(全国新酒鑑評会)

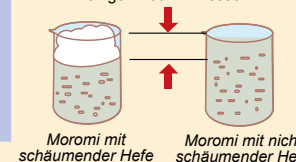
Dies ist der größte Wettbewerb für den in der jeweils letzten Wintersaison hergestellten *ginjo-shu*. Er fand zum ersten Mal 1911 statt und wird jetzt gemeinsam vom „Nationalen Forschungsinstitut für Brauerei“ und der „Verband der Sake- und Shochu-Hersteller Japans“ veranstaltet. Jede Brauerei darf nur einen *ginjo-shu* für den Wettkampf anmelden, herausragende Sake werden mit der Goldmedaille ausgezeichnet. 2009 gab es 920 Anmeldungen aus ganz Japan.

## Die wichtigsten *kyokai-kobo* (Sake-Hefestämme) und deren Eigenschaften

Stamm	Besonderheiten	
Schäumende Hefe	Nr. 6	Starke Fermentierung, erzeugt ein mildes Bukett und eignet sich zur Produktion eines leichten Geschmacks
	Nr. 7	Lebhaftes Bukett, eignet sich zur Herstellung von <i>ginjo-shu</i> und gewöhnlichem Sake
	Nr. 9	Lebhaftes Bukett und fruchtiges Aroma für <i>ginjo-shu</i>
	Nr. 10	Wenig Säure und bemerkenswert fruchtiges Aroma für <i>ginjo-shu</i>
	Nr. 11	Geringer Aminosäuregehalt
Nicht schäumende Hefe	Nr. 14	<i>Kanazawa kobo</i> : Wenig Säure, eignet sich für die Herstellung von <i>ginjo-shu</i> .
	Nr. 601	wie Nr. 6
	Nr. 701	wie Nr. 7
	Nr. 901	wie Nr. 9
	Nr. 1001	wie Nr. 10
	Nr. 1401	wie Nr. 14
	Nr. 1501	<i>Akita</i> -Stamm, <i>Hana kobo</i> AK-1: Wenig Säure, geeignet zur Herstellung von <i>ginjo-shu</i> mit fruchtigem Aroma
Nr. 1801	Mild und geschmackvoll mit lebhaftem Aroma, geeignet zur Herstellung von <i>ginjo-shu</i> .	



Nicht schäumende Hefe beansprucht weniger Platz im Kessel.



### Nicht schäumende Hefe

Nach Ansetzen der *moromi* schäumen die meisten Sake-Hefen über einen Zeitraum von 4 bis 10 Tagen. Nicht schäumende Hefestämme bieten den Vorteil, dass der anstrengende Arbeitsgang, den Schaum zu entfernen, um mehr Platz im Kessel zu schaffen, entfällt. Außerdem werden die Brauereiarbeiter von der Sorge befreit, dass die *moromi* durch die aktive Fermentierung der *kobo* ein Überlaufen des Kessels verursacht. Die Stämme der nicht schäumenden Hefe sind eine Neuentwicklung des Nationalen Forschungsinstituts für Brauerei.