

Koji mai (麹米)

Riso dal quale è fatto il *koji* (pagina 5).

Kake mai (掛米)

Un termine che fa coppia con *koji mai*. Il *kake mai* viene aggiunto al *Shubo* o *Moromi* (pagina 11) dopo essere stato cotto al vapore.

Koji (麹)

Il *Koji* è riso cotto a vapore iniettato con muffa di *koji-kin*. Gli enzimi di questa muffa trasformano l'amido del riso in zucchero, che è cibo per il lievito di sake (pagina 11).



Jozo-alcohol (醸造アルコール)

L'alcol distillato, fermentato dallo zucchero di canna, è usato per regolare il sapore del sake in qualche caso.

Siamo i responsabili del lievito per la produzione del *jozo-alcohol*.



Data di produzione

Seizo nengetsu (製造年月)

Data di produzione

Per principio, devono essere indicati il mese e l'anno di imbottigliamento del sake.

Componenti

Contenuto alcolico

Indica il numero di millimetri di alcol in 100 millimetri di sake.

Nihonshu-do (日本酒度)

Valore Metrico del Sake

Fornisce un semplice indicatore di dolcezza o di secchezza del sake come numero (numeri positivi (+) indicano secco e numeri negativi (-) indicano dolce).

San-do (酸度)

Acidità

L'acidità dà un sapore forte al sake, che maschera la sua dolcezza. Questo elemento del sapore del sake è importante tanto quanto il *nihonshu-do*.

Aminosan-do (アミノ酸度)

Valore amminoacidico

Il sake con più amino acidi ha un sapore più ricco, quello con meno amino acidi ha un sapore più leggero.

Nihonshu-do e dolcezza/secchezza del sake

Nihonshu-do è una misura unica che indica il peso specifico del sake ed è stabilito dalla Legge di Misurazione. Se il sake a 15°C pesa quanto l'acqua a 4°C, il suo *nihonshu-do* è 0; un peso specifico più leggero è indicato da un + (più), uno più pesante è indicato con un - (meno). Il sake più pesante contiene più zucchero, quindi - il sake è dolce. Dall'altra parte, il + sake è secco. Ad ogni modo, il contenuto alcolico cambierà il peso specifico, quindi si deve anche

notare il contenuto alcolico del sake in questione. Inoltre, il contenuto acido maschererà la dolcezza, che indica l'acidità o la secchezza. E' difficile identificare il dolce/secco solo dal *Nihonshu-do*. Esiste un altro indice che illustra l'equilibrio dolce/secco di un sake, derivante dal calcolo di *nihonshu-do* e *sando* (acidità), o dalla quantità di glucosio nel sake nonché la sua acidità.



$$\text{Nihonshu-do} = ((1 / \text{Peso Specifico}) - 1) \times 1443$$

Il peso specifico del sake in questione è misurato su di una bilancia pesando la stessa quantità di acqua a 4°C e sake a 15°C

I componenti del sake (in media)

	Sake ordinario	Ginjo-shu	Junmai-shu	Honjozo-shu
Numero di campioni analizzati	538	532	500	473
Contenuto alcolico	15,5	16,0	15,5	15,5
<i>Nihonshu-do</i>	+4,0	+4,2	+4,1	+5,2
<i>San-do</i> (Acidità)	1,2	1,3	1,5	1,3
<i>Aminosan-do</i> (Valore amminoacidico)	1,3	1,3	1,5	1,4

Fonte: tutti i mercati di sake del Giappone secondo uno studio della Agenzia Nazionale delle Tasse del 2010