

Koji mai (麹米)

Arroz a partir do qual *koji* (página 5) é feito.

Kake mai (掛米)

Um termo que faz par com *koji mai*. *Kake mai* é adicionado ao *Shubo* ou *Moromi* (página 11) depois de cozido em vapor.

Koji (麹)

Koji é arroz cozido inoculado com o fungo *koji-kin*. As enzimas deste fungo convertem o amido do arroz em açúcar, que serve de alimento para a levedura do saquê (página 11).



Jozo-alcohol (醸造アルコール)

Álcool destilado, fermentado a partir de cana-de-açúcar, é usado para ajustar o sabor do saquê, em alguns casos.

Somos a levedura responsável pela produção de jozo-alcohol.



Data do produto

Seizo nengetsu (製造年月)

Data do produto

Em princípio, o mês e o ano em que o saquê foi engarrafado devem ser indicados.

Componentes

Teor alcoólico

Indica o número de mililitros de álcool em 100 ml de saquê.

Nihonshu-do (日本酒度)

Valor indicador de saquê

Fornecer um indicador fácil da doçura ou secura do saquê em forma numérica (números positivos (+) representam secura e negativos (-) representam doçura).

San-do (酸度)

Acidez

A acidez faz o saquê ter sabor forte, que mascara a doçura. Este elemento de sabor do saquê é tão importante quanto o *nihonshu-do*.

Aminosan-do (アミノ酸度)

Valor de aminoácidos

O saquê com mais aminoácidos tem sabor mais rico, enquanto que menos aminoácidos tomam o sabor mais leve.

Nihonshu-do e a doçura/secura do saquê

O *nihonshu-do* é uma medida exclusiva para indicar a gravidade específica do saquê e é especificada pela Lei de medição. Se o saquê a 15°C pesa o mesmo que a água a 4°C, o seu *nihonshu-do* é 0; uma gravidade específica mais leve é indicada por um + (sinal de mais), uma mais pesada é indicada por um - (sinal de menos). Saquê mais pesado contém mais açúcar, assim saquê - é doce. Por outro lado, saquê + é seco. No entanto, o teor alcoólico vai mudar a gravidade específica, por isso

devemos também observar o teor alcoólico do saquê em questão. Além disso, o teor de ácido vai mascarar a doçura, que indica a acidez ou a secura. É difícil identificar o caráter doce/seco apenas pelo *Nihonshu-do*. Há outro índice para indicar o equilíbrio doce/seco do saquê, pelo cálculo do *nihonshu-do* e *sando* (acidez), ou da quantidade de glicose no saquê e a sua acidez.



$$\text{Nihonshu-do} = ((1 / \text{Gravidade específica}) - 1) \times 1443$$

A gravidade específica do saquê em questão é medida numa balança, pela pesagem da mesma quantidade de água a 4°C e saquê a 15°C.

Os componentes do saquê (em média)

	Saquê comum	Ginjo-shu	Junmai-shu	Honjozo-shu
Número de amostras analisadas	538	532	500	473
Teor alcoólico	15,5	16,0	15,5	15,5
<i>Nihonshu-do</i>	+4,0	+4,2	+4,1	+5,2
<i>San-do</i> (acidez)	1,2	1,3	1,5	1,3
<i>Aminosan-do</i> (Valor de aminoácidos)	1,3	1,3	1,5	1,4

Dados: Estudo feito em todo o Japão sobre o mercado de saquê, pela Agência Nacional de Impostos, em 2010