

## Termos utilizados para a fabricação de saquê

### **Shubo** (酒母)

#### Mosto de semente

Em japonês, *shubo* significa "mãe do saquê". É também chamado de *moto*. *Shubo* é uma levedura de mosto feita a partir de uma mistura nutritiva de arroz, *koji* e água. Parece *moromi* (página 13), mas *shubo* tem um gosto azedo e forte, diferente do *moromi*. A levedura do saquê tolera bem a acidez, aumentando assim o conteúdo de levedura do saquê. Bactérias indesejáveis não sobrevivem na acidez do *shubo*.

### **Método Ki-moto** (生酛)

Um método tradicional de fazer *shubo*. Ácido láctico é obtido a partir de lactobacilos naturais, durante um longo período de tempo e com a atenção cuidadosa dos produtores. Isto auxilia no aumento da concentração da levedura do saquê. Este elemento inicial contém uma grande quantidade de aminoácidos e produz um saquê seco com um sabor rico.

### **Método Yamahai-moto** (山麩酛)

O método *ki-moto* é mais fácil e foi desenvolvido na era Meiji (1868-1912). Este método elimina o trabalhoso processo chamado *yamaoroshi* (página 12). No entanto, as características de acabamento e *kobo* resultantes do método *yamahai-moto* são as mesmas que as do método *ki-moto*.

### **Método Sokujo-moto** (速酛酛)

Este método também foi desenvolvido na era Meiji (1868-1912). Enquanto que nos métodos anteriores o ácido láctico é produzido durante o processo, neste método, o ácido láctico é adicionado, encurtando o tempo de produção. Hoje em dia, este é um dos métodos mais populares, pois pode produzir qualquer tipo de saquê.

### **Kobo** (酵母)

A levedura, chamada *Sacchromyces cerevisiae*, converte o açúcar em álcool no processo de fabricação do saquê. Tanto a palavra latina *cerevisiae* como o termo japonês *kobo* significam "mãe da fermentação". Existem mais de 700 espécies de leveduras selvagens e domesticadas, mas a maioria delas não tem nada a ver com produção de saquê. Embrões de *S. cerevisiae* têm de 5 a 10 micrones em tamanho, cor branca leitosa e forma oval. Esta levedura é utilizada para a produção de saquê e é cultivada por seres humanos.

### **Kyokai-kobo** (協会酵母)

Linhagem de levedura distribuída pela 'Sociedade Japonesa de Produtores de Bebidas Alcoólicas'. Na era Meiji (1868-1912), após o início da distribuição de *kyokai-kobo*, a qualidade do saquê melhorou dramaticamente em fábricas que antes não tinham uma levedura com um desempenho tão bom.

## **Yamaoroshi** Um passo para fazer *shubo*

No método tradicional de fazer *shubo*, os produtores tinham que amassar bem o arroz e *koji* juntos, para obter uma fermentação melhor. Eles colocavam o arroz cozido, *koji* e água em um barril raso. Depois de a mistura esfriar por 15 a 20 horas, ela era amassada com uma ferramenta chamada *kabura kai*. O processo *yamaoroshi* exigia paciência e mão de obra, e era um trabalho árduo realizado no inverno, durante as horas muito frias da noite.

### **Kabura-kai** (Tama-kai)

Cabo de madeira ou bambu

Pá de madeira

