

### **Koji mai** ( 麹米 )

Рис, из которого делается *koji*.

### **Kake mai** ( 掛米 )

Термин, используемый вместе с *koji mai*. *Kake mai* добавляется к *shubo* или *moromi* (стр. 11) после пропаривания.

### **Koji** ( 麹 )

*Koji* — это обработанный паром рис, зараженный плесневым грибом *koji*. Ферменты этого грибка преобразуют рисовый крахмал в сахар, который является пищей для *kobo* (дрожжей для sake) (стр. 11).



### **Jozo-alcohol** ( 醸造アルコール )

Дистиллированный спирт, ферментированный из сахарного тростника, используется в некоторых случаях для придания вкусу sake особых оттенков.

Мы получаем *jozo-alcohol* на основе дрожжей.



## Дата производства

### **Seizo nengetsu** ( 製造年月 )

#### Дата производства

Как правило, на бутылке должен быть указан месяц и год разлива sake.

## Совокупность характеристик

### Содержание алкоголя

Указывает количество миллилитров спирта в 100 мл sake.

### **Nihonshu-do** ( 日本酒度 )

#### Показатель вкусовых качеств sake

Понятный показатель сладости или сухости sake представлен в виде числа (положительные числа (+) означают сухое sake, а отрицательные числа (-) означают сладкое).

### **San-do** ( 酸度 )

#### Кислотность

Кислотность придает sake насыщенный вкус, маскируя его сладость. Этот элемент вкуса sake так же важен, как и *nihonshu-do*.

### **Aminosan-do** ( アミノ酸度 )

#### Показатель аминокислот

Чем больше аминокислот в sake, тем богаче его вкус. Sake с небольшим количеством аминокислот обладает легким вкусом.

## **Nihonshu-do** и сладость/сухость sake

*Nihonshu-do* — это уникальный параметр, который показывает удельный вес sake и определяется в соответствии с Законом об измерениях. Если вес sake при температуре 15° С равен весу такого же объема воды при 4° С, показатель *nihonshu-do* sake равен 0; более легкий удельный вес обозначается знаком плюс (+), более тяжелый — знаком минус (-). Чем тяжелее sake, тем больше количество сахара содержится в нем и тем оно слаще. С другой стороны, sake с маркировкой «+» — сухое. Однако добавление алкоголя изменит удельный вес, поэтому нужно также обращать внимание на содержание спирта в

рассматриваемом sake. Кроме того, содержание кислоты, которая маскирует сладость, указывает на кислотность или сухость напитка. Сладость или сухость sake трудно определить только по *nihonshu-do*. Существует еще один показатель, указывающий на баланс между сладостью и сухостью sake, который вычисляется с помощью *nihonshu-do* и *sando* (кислотности) или с помощью количества глюкозы в sake и его кислотности.



$$\text{Nihonshu-do} = ([1 / \text{удельный вес}] - 1) \times 1443$$

Удельный вес рассматриваемого sake измеряется по шкале путем взвешивания одинакового количества воды и sake при температуре 4° С и 15° С соответственно.

### Совокупность характеристик sake (в среднем)

	Столовое sake	<i>Ginjo-shu</i>	<i>Junmai-shu</i>	<i>Honjozo-shu</i>
Количество анализируемых образцов	543	489	462	462
Содержание алкоголя	15,4	15,9	15,5	15,5
<i>Nihonshu-do</i>	+3,8	+4,6	+4,1	+5,0
<i>San-do</i> (кислотность)	1,2	1,3	1,5	1,3
<i>Aminosan-do</i> (показатель аминокислот)	1,3	1,3	1,6	1,4

По данным исследования общепитского рынка sake, проведенного Государственной налоговой инспекцией в 2009 году.