

Термины,
используемые
при
производстве
саке

Shubo (酒母)

Сусло из зерна

В Японии *shubo* означает «мать саке». Его еще называют *moto*. *Shubo* — это дрожжевое сусло, изготовленное из питательной смеси риса, *koji* и воды. Оно похоже на *moromi* (стр. 13), но *shubo* имеет сильный кислый вкус, которого нет у *moromi*. Применяемые для производства саке дрожжи устойчивы к кислотности, поэтому их содержание в саке увеличивается. Нежелательные бактерии погибают в кислой среде *shubo*.

Способ *ki-moto* (生飩)

Традиционный способ приготовления *shubo*. Лактобациллы выделяют молочную кислоту: это довольно длительный процесс, за которым внимательно следят мастера по производству саке, поддерживая для него благоприятные условия. Благодаря этому увеличивается содержание дрожжей для саке. Подобная закваска содержит много аминокислот и способствует производству сухого саке с богатым вкусом.

Способ *yamahai-moto* (山麴飩)

Ki-moto — этот рационализаторский способ был разработан в эпоху Мэйдзи (1868—1912). В нем пропущен трудоемкий процесс, называемый *yamaoroshi* (стр. 12). Последние этапы и характеристики *kobo*, полученные способами *yamahai-moto* и *ki-moto*, аналогичны.

Способ *sokujo-moto* (速醸飩)

Этот способ был разработан в эпоху Мэйдзи (1868—1912). Предыдущие методы предусматривали производство молочной кислоты, но в этом способе молочную кислоту добавляют, таким образом сокращая время производства. В наши дни это одна из самых распространенных технологий, поскольку с ее помощью можно получить саке любого вида.

Kobo (酵母)

Дрожжи, называемые *Sacchromyces cerevisiae*, преобразуют сахар в спирт в процессе производства саке. И латинское слово *cerevisiae*, и японский термин *kobo* означают «мать брожения». Существует более чем 700 видов «диких» и домашних дрожжей, но большинство из них не имеет ничего общего с производством саке. Дрожжи *S. cerevisiae* имеют размер от 5 до 10 мкм, молочно-белый цвет и яйцевидную форму. Эти культивируемые людьми дрожжи используют для получения саке.

Kyokai-kobo (協会酵母)

Штамм дрожжей, распространяемый Ассоциацией производителей саке Японии. В эпоху Мэйдзи (1868—1912), с началом распространения *kyokai-kobo*, на заводах, ранее не имевших достаточно эффективных дрожжей, качество саке резко улучшилось.

Yamaoroshi

Один этап при производстве *shubo*

В традиционном способе приготовления *shubo* производители должны были смешивать вместе рис и *koji* для лучшей ферментации. Они помещали пропаренный рис, *koji* и воду в мелкую емкость. После остывания смеси на протяжении 15—20 часов ее растирали с помощью инструмента, называемого *kabura kai*. Этот процесс *yamaoroshi* требовал терпения и физических усилий, работу выполняли холодными ночами в зимний период.

Kabura-kai
(Tama-kai)

Деревянная или
бамбуковая
рукоять

Деревянная
мешалка

