

Moromi (もろみ)

Основное сусло

Moromi — это смесь *shubo, koji*, пропаренного риса и воды. В резервуаре рисовый крахмал преобразуется в сахар и происходит процесс брожения. Перебродивший *moromi* фильтруют, и в результате получается саке.

Kasu-buai (粕歩合)

Указывает на количество осадка, оставшегося после фильтрации саке из *moromi*. Например, если *kasu-buai* равен 25%, это означает, что из 100 кг риса в процессе производства саке осталось 25 кг остатка. Для саке класса *josen* показатель *kasu-buai* может составлять 30% или меньше. Для класса *daiginjo-shu* показатель *kasu-buai* обычно в пределах от 50 до 60%.

Orisage (澀下げ)

Удаление осадка

При длительном хранении саке иногда теряет свою прозрачность. Это происходит из-за того, что белок в саке выпадает в осадок. Для удаления этого осадка производители саке традиционно используют определенные вещества, такие как танины сока хурмы. Этот процесс называют *orisage* и часто используют для других *jozo-shu*.

Другие термины

Kasseitan (活性炭)

Активированный уголь

Для стабилизации качества производители саке иногда добавляют в него *kasseitan* (порошок активированного угля). Активированный уголь поглощает примеси, а затем его отфильтровывают. На каждом заводе применяют собственный метод использования активированного угля, с помощью которого регулируют свойства саке.

Kan (燗): теплое саке

Kan — традиционный способ употребления саке. Обычно его подогревают до 42—45° C.

Kuramoto (蔵元) / Toji (社氏)

Kuramoto относится к заводу по производству саке или его владельцу. *Toji* означает эксперта по производству саке (как мастер-пивовар), и *toji* рассматривается как руководитель работников завода.

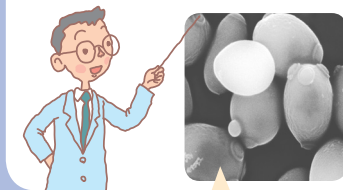
National New Sake Awards

(全国新酒鑑評会)

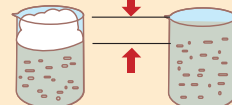
Это самый авторитетный конкурс *ginjo-shu* в Японии — конкурс молодого саке, произведенного во время предыдущего зимнего сезона. Первый такой конкурс состоялся в 1911 году. В настоящее время конкурс проводится раз в год совместными усилиями Национального научно-исследовательского института саке и сёто Японии. Каждый завод имеет право отправить на конкурс только одно *ginjo-shu*. Золотые призы присуждаются превосходным саке. В 2009 году заявки подали 920 заводов со всей Японии.

Основные *kuokai-kobo* (штампы дрожжей для саке) и их характеристики

Сорта	Характеристики	
Пенищиеся дрожжи	№ 6	Вызывают активную ферментацию, придают мягкий вкус и подходят для создания легкого вкуса.
	№ 7	Яркий вкус, подходят для производства <i>ginjo-shu</i> и столового саке
	№ 9	Яркий вкус и фруктовый аромат <i>ginjo-shu</i>
	№ 10	Низкая кислотность и ощутимый фруктовый аромат <i>ginjo-shu</i>
Дрожжи, не создающие пену	№ 11	Низкое содержание аминокислот
	№ 14	<i>Kanazawa kobo</i> : низкая кислотность, подходят для производства <i>ginjo-shu</i> .
	№ 601	Такие же, как у № 6
	№ 701	Такие же, как у № 7
	№ 901	Такие же, как у № 9
	№ 1001	Такие же, как у № 10
	№ 1401	Такие же, как у № 14
	№ 1501	Вид <i>akita, hana kobo AK-1</i> : низкая кислотность, подходят для производства <i>ginjo-shu</i> с фруктовым ароматом.
№ 1801	Мягкий вкус, насыщенный аромат, подходят для производства <i>ginjo-shu</i> .	



Дрожжи, не создающие пену, оставляют больше пространства в резервуаре.



Moromi из пенящихся дрожжей

Moromi из дрожжей, не создающих пену

Дрожжи, не создающие пену

После закваски *moromi* большинство дрожжей для саке образуют пену на протяжении от 4 до 10 дней. Один из положительных моментов использования дрожжей, не создающих пену: работники избавлены от трудной задачи снимать пену, чтобы обеспечивать в резервуаре больше пространства для изготовления саке. Кроме того, им не нужно беспокоиться о том, что *moromi* вызовет переполнение резервуара в процессе активной ферментации *kobo*. Дрожжи, не создающие пену, — это новые виды, выведенные Национальным научно-исследовательским институтом саке.