

Koji mai (麹米)

Arroz a partir del cual se elabora koji (página 5).

Kake mai (掛米)

Término emparentado con *koji mai*. *Kake mai* se agrega a *Shubo* o *Moromi* (página 11) después de ser cocido al vapor.

Koji (麹)

Koji es arroz al vapor inoculado con el moho *koji-kin*. Las enzimas de este moho convierten el almidón del arroz en azúcar, la cual sirve de alimento para la levadura del sake (página 11).



Jozo-alcohol (醸造アルコール)

El alcohol destilado, fermentado de caña de azúcar, se utiliza para modificar el sabor del sake en algunos casos.

Somos la levadura responsable de la elaboración de *jozo-alcohol*.



Fecha del producto

Seizo nengetsu (製造年月)

Fecha del producto

En principio, debe indicarse el mes y el año de elaboración del sake.

Valores

Contenido alcohólico

Indica la cantidad de mililitros de alcohol en 100 mililitros de sake.

Nihonshu-do (日本酒度)

Valor indicador de sake

Ofrece un indicador sencillo de la dulzura o sequedad del sake en forma de número (los números positivos (+) significan seco y los negativos (-) dulce).

San-do (酸度)

Acidez

La acidez hace que el gusto del sake sea fuerte, lo que reduce su dulzura. Este elemento del gusto del sake es tan importante como *nihonshu-do*.

Aminosan-do (アミノ酸度)

Valor de aminoácidos

El sake con más aminoácidos sabe más generoso, y con menos aminoácidos más liviano.

Nihonshu-do y dulzura/sequedad del sake

Nihonshu-do es un valor exclusivo que indica la gravedad específica del sake y está estipulado por la Ley de Medición. Si el sake a 15 °C pesa lo mismo que el agua a 4 °C, su *nihonshu-do* es igual a 0; una gravedad específica menor se indica con un signo + (más), mientras que una mayor con un signo - (menos). El sake con mayor gravedad específica contiene más azúcar, por lo que el sake (-) es dulce. Por otra parte, el sake (+) es seco. No obstante, el contenido de alcohol cambia la gravedad específica,

por lo que también debemos tomar nota del contenido alcohólico del sake en cuestión. Asimismo, el contenido ácido anula la dulzura, lo que indica la acidez o sequedad. Es difícil identificar la dulzura/sequedad únicamente a partir de *Nihonshu-do*. Existe otro índice que denota el balance de dulzura/sequedad del sake, consistente en el cálculo de *nihonshu-do* y *sando* (acidez), o la cantidad de glucosa presente en el sake y su acidez.



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

La gravedad específica del sake en cuestión se mide en una escala que mide la misma cantidad de agua a 4 °C y el sake a 15 °C.

Los valores del sake (en promedio)

	Sake común	Ginjo-shu	Junmai-shu	Honjozo-shu
Cantidad de muestras analizadas	538	532	500	473
Contenido alcohólico	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

Fuente: Estudio de sake de todo el mercado de Japón realizado por la Agencia Nacional de Impuestos en 2010.