

ส่วนผสม
วัตถุดิบ
วันที่ผลิต
องค์ประกอบ

Koji mai (麹米)
ข้าวที่ใช้ทำ Koji (หน้า 5)

Kake mai (掛米)
เป็นคำคู่กับคำว่า koji mai หลังจากถูกนึ่งแล้ว Kake mai จะถูกเติมลงใน Shubo หรือ Moromi (หน้า 11)

Koji (麹)
Koji เป็นข้าวที่ถูกปลูกเพาะโดยเชื้อรา Koji kin เอนไซม์ของเชื้อรานี้จะแปลงแป้งข้าวให้เป็นน้ำตาลซึ่งเป็นอาหารของสาเกยีสต์ (หน้า 11)



Jozo-แอลกอฮอล์
(醸造アルコール)
เป็นแอลกอฮอล์กลั่นที่หมักจากอ้อยจะใช้ในการปรับรสชาติของสาเกในบางกรณี

เป็นยีสต์ที่ใช้ในการผลิต Jozo- แอลกอฮอล์



วันที่ผลิต

Seizo nengetsu (製造年月)
วันที่ผลิต
โดยหลักการแล้วจะมีการระบุเดือนและปีที่มีการบรรจุขวดไว้ด้วย

องค์ประกอบ

ปริมาณแอลกอฮอล์
ระบุจำนวน มิลลิ ลิตร ของแอลกอฮอล์ในสาเก 100 มิลลิ ลิตร

Nihonshu-do (日本酒度)
ค่าวัดของสาเก
เป็นดัชนีชี้ที่ง่ายในการบอกความหวานหรือแห้งของสาเกที่เป็นตัวเลข (ตัวเลขบวก (+) หมายถึงความแห้งและตัวเลขลบ (-) หมายถึงความหวาน)

San-do (酸度)
ความเป็นกรด
ความเป็นกรดทำให้รสชาติของสาเกแรงซึ่งจะซ่อนความหวานเอาไว้ องค์ประกอบรสชาติของสาเกมีความสำคัญเช่นเดียวกับ nihonshu-do.

Aminosan-do (アミノ酸度)
ค่าของกรดอะมิโน
สาเกที่มีกรดอะมิโนมากกว่าจะมีรสชาติมากกว่าสาเกที่มีกรดอะมิโนน้อยกว่า

Nihonshu-do และความหวาน / แห้งของสาเก

Nihonshu-do เป็นตัววัดที่ดี เพื่อบ่งชี้ถึงค่าความถ่วงจำเพาะของสาเกและถูกกำหนดโดยกฎหมายการวัด ถ้าน้ำหนักของสาเกที่ 15°C เท่ากับน้ำที่ 4°C ค่า nihonshu-do = 0 ถ้าเบากว่าจะแสดงโดยเครื่องหมายบวก (+) หนักกว่าจะแสดงโดยเครื่องหมายลบ (-) สาเกที่หนักกว่ามีน้ำตาลมากกว่า มีค่า nihonshu-do เป็นลบ จึงเป็นสาเกหวาน ในทางตรงข้าม สาเกที่มีน้ำตาลต่ำกว่า ค่า nihonshu-do เป็นบวก จึงเป็นสาเกแห้ง ปริมาณของแอลกอฮอล์จะเปลี่ยนค่าความถ่วงจำเพาะ ดังนั้น เราจะต้องคำนึงถึงปริมาณของแอลกอฮอล์ของสาเกด้วย

นอกจากนี้ ค่าความเป็นกรดจะซ่อนความหวานเอาไว้ ซึ่งบ่งบอกความเป็นกรดหรือความแห้งด้วย จึงเป็นเรื่องยากที่จะระบุความหวาน / แห้งโดยใช้เฉพาะ Nihonshu-do เพียงอย่างเดียว ยังมีดัชนีอื่นที่ใช้ระบุถึงสมดุลของความหวาน / แห้งของสาเก โดยการคำนวณค่า nihonshu-do และ sando (ความเป็นกรด) หรือปริมาณของน้ำตาลกลูโคสในสาเกและความเป็นกรดของมัน



Nihonshu-do = ([1 / ค่าความถ่วงจำเพาะ] - 1) × 1443

ค่าความถ่วงจำเพาะถูกวัดโดยเครื่องชั่งที่แสดงน้ำหนักของปริมาณที่เท่ากันของน้ำที่ 4°C และของสาเกที่ 15°C

องค์ประกอบสาเก (โดยเฉลี่ย)

	สาเกธรรมดา	Ginjo-shu	Junmai-shu	Honjozo-shu
จำนวนตัวอย่างที่วิเคราะห์	543	489	462	462
ปริมาณของแอลกอฮอล์	15.4	15.9	15.5	15.5
Nihonshu-do	+3.8	+4.6	+4.1	+5.0
San-do (ความเป็นกรด)	1.2	1.3	1.5	1.3
Aminosan-do (ค่าของกรดอะมิโน)	1.3	1.3	1.6	1.4

(ข้อมูล: จากการศึกษาตลาดสาเกทั้งหมดของญี่ปุ่น โดยสำนักงานภาษีแห่งชาติในปี ค.ศ. 2010)