

**Moromi (もろみ)**  
ส่วนผสมหลัก

Moromi เป็นส่วนผสมของ shubo koji ข้าวหนึ่งและน้ำ ภายในถึงนั้น แป้งจากข้าวจะถูกแปลงไปเป็นน้ำตาลและเกิดการหมักขึ้น moromi ที่หมักได้ทีแล้วจะถูกกรองและของเหลวที่ออกมาคือ สาเก

**Kasu-buai (粕歩合)**

บ่งบอกให้เห็นว่ายังมีสารคงเหลือในสาเกมากเพียงใดหลังจากสาเกได้ถูกกรองจาก moromi ตัวอย่างเช่นจาก ข้าวสาเกหนัก 100 กก kasu-buai 25% จะบ่งชี้ว่ามีสารคงเหลืออยู่ 25 กก. สำหรับชั้น josen ร้อยละของ kasu-buai อาจจะเป็น 30% หรือน้อยกว่า สำหรับชั้น daiginjo-shu ร้อยละของ kasu-buai โดยปกติจะเป็น 50-60%

**Orisage (澀下げ)**

การแยกเอาตะกอนออก

บางครั้งสาเกก็สูญเสียความใสในช่วงระยะเวลาต่างๆในการจัดเก็บ ซึ่งเป็นเพราะโปรตีนในสาเกตกตะกอนออกมา การเอาตะกอนออกนี้ผู้ผลิตใช้วิธีแบบดั้งเดิมโดยการใช้ตัวแยกบางอย่าง เช่น แทนินของน้ำลูกพลับ กระบวนการนี้เรียกว่า "Orisage" และมักจะใช้กับ jozo-shu อื่น ๆ ด้วย

**คำศัพท์อื่นๆ**

**Kasseitan (活性炭)**

การกระตุ้นคาร์บอน

เพื่อให้มีคุณภาพที่เสถียร บางครั้งผู้ผลิตก็จะเติม kasseitan (ผงกระตุ้นคาร์บอน) ลงในสาเก ผงคาร์บอนจะดูดซับสิ่งเจือปนและจะถูกกรองออกไป ผู้ผลิตแต่ละคนจะมีวิธีการของตัวเองที่จะใช้ผงกระตุ้นคาร์บอนในการควบคุมลักษณะเฉพาะของสาเกของตนเอง

**Kan (燗): สาเกแบบอุ่น**

Kan เป็นวิธีแบบดั้งเดิมที่จะต้มสาเกตามปกติมักจะอุ่นให้ร้อนประมาณ 42° ถึง 45°C

**Kuramoto (蔵元) / Toji (杜氏)**

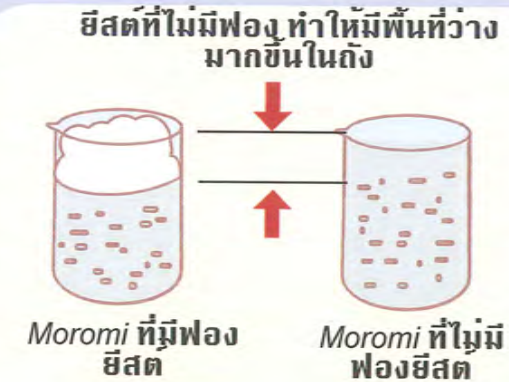
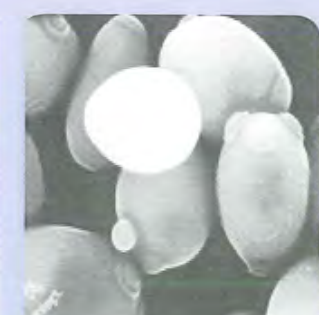
Kuramoto หมายถึงโรงหมักเหล้าหรือเจ้าของโรงเหล้า Toji หมายถึงผู้เชี่ยวชาญในการหมักสาเก (เช่นเดียวกับนักหมักหลักของเบียร์) และ Toji ได้รับการยกย่องในฐานะผู้นำของคณงานโรงหมักเหล้า

**การจัดรางวัลประกวดสาเกใหม่แห่งชาติ(全国新酒鑑評会)**

นี่คือการแข่งขันที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในประเทศญี่ปุ่นสำหรับการผลิต ginjo-shu ระหว่างฤดูหนาวที่ผ่านมา โดยเริ่มต้นในปี ค.ศ. 1911 ปัจจุบันการประกวดจะถูกจัดขึ้นร่วมกันปีละครั้งโดย "สถาบันวิจัยการหมักแห่งชาติ" และ "สมาคมสาเกญี่ปุ่นและผู้ผลิตโชชู" โรงงานผลิตแต่ละโรงจะได้รับอนุญาตให้ส่ง ginjo-shu เพียงหนึ่งผลิตภัณฑ์ในนิทรรศการรางวัลเหรียญทองจะเป็นของสาเกยอดเยี่ยม มีผู้เข้าร่วม 876 รายจากทั่วประเทศญี่ปุ่นในปี ค.ศ. 2011

**Kyokai-kobo ที่สำคัญ (สายพันธุ์สาเกยีสต์) และคุณสมบัติ**

สายพันธุ์	ลักษณะ
หมายเลข 6	ให้การหมักที่ดี ใรรสชาติกลมกล่อมและเหมาะสมสำหรับการผลิตรสชาดที่เบานุ่ม
หมายเลข 7	ใรรสชาติที่มีชีวิตชีวา เหมาะสำหรับการผลิต ginjo-shu และสาเกทั่วไป
หมายเลข 9	ใรรสชาติที่มีชีวิตชีวาและกลิ่นของผลไม้ของ ginjo-shu
หมายเลข 10	มีความเป็นกรดต่ำและกลิ่นของผลไม้ที่โดดเด่นของ ginjo-shu
หมายเลข 11	ปริมาณกรดอะมิโนต่ำ
หมายเลข 14	Kanazawa kobo: มีความเป็นกรดต่ำ เหมาะสำหรับการผลิต ginjo-shu.
หมายเลข 601	เหมือนกับหมายเลข 6
หมายเลข 701	เหมือนกับหมายเลข 7
หมายเลข 901	เหมือนกับหมายเลข 9
หมายเลข 1001	เหมือนกับหมายเลข 10
หมายเลข 1401	เหมือนกับหมายเลข 14
หมายเลข 1501	ประเภทอาศัย, Hana kobo AK-1 มีความเป็นกรดต่ำและเหมาะสำหรับการผลิต ginjo-shu ที่มีกลิ่นของผลไม้
หมายเลข 1801	เบาและมีรสดี มีกลิ่นหอมที่มีชีวิตชีวาเหมาะสำหรับการผลิต ginjo-shu



**ยีสต์ที่ไม่มีฟอง**

หลังจากเริ่มต้น moromi สาเกส่วนใหญ่จะเกิดฟองยีสต์ในเวลา 4-10 วัน หนึ่งในข้อดีเกี่ยวกับการใช้ยีสต์ที่ไม่เกิดฟอง คือลดภาระหนักของคณงานในการเอาฟองออก ทั้งยังทำให้มีพื้นที่ว่างในถังสำหรับการทำสาเก นอกจากนี้ ยังไม่ต้องกังวลเกี่ยวกับการล้นออกจากถังของ moromi ซึ่งเป็นผลจากการหมักของยีสต์ (kobo) ยีสต์ที่ไม่มีฟองเป็นสายพันธุ์ใหม่ที่เพาะโดยสถาบันวิจัยการหมักแห่งชาติ