

# Sake Facts

# 酒



# Sake Facts

## Herkunft

- Japan

## Basisprodukte

- Reis: Art Japonica  
Viele Reissorten (Yamadanishiki, Gokhumangoku)
- Koji
  - Schimmelpilz – hilft bei Gärung
- Wasser
- Hefe
- Jozo Alkohol
  - Optional
  - Alkohol auf Zuckerrohr

## Grundarten von Sake

- Mit Jozo Alkohol - **Arukôrutenka**
- Ohne Jozo Alkohol - **Junmai**

## Herstellungsschritte

- Reis polieren
- Reis waschen
- Reis einweichen und Kochen
- Reis mit Koji behandeln (zum Teil)
- Einmischen, Start der Fermentation
- Hauptfermentation
- Pressen
- Pasteurisieren
- Lagern
- Alkohol einstellen
- Abfüllen

## Polierrate (Semai Buai)

- Reiskörner werden poliert um an die reine Stärke im Korn zu kommen
- Je höher die Polierrate, desto feiner der Geschmack
- Angegeben wird, was vom Korn in % übrig bleibt



# Sake Facts

## Einteilung nach Semai Buai

- Futsu-shu: ohne Politur
- Honjozo: mind 70%
- Ginjo: mind. 60%
- Daiginjo: mind 50%

## Weitere Bezeichnungen

- Tokubetsu – Bessere Qualität (Premium)
- Genshu – natürlicher Alkoholgehalt
- Koshu – Lange gereifter Sake
- Namazake – Unpasteurisierter Sake
- Nigorizake – Unfiltrierter Sake
- Taruzake – in Zedernholzfässern gelagert

## Bezeichnungen mit Jozo Alkohol

- Futsu-shu
- Honjozo (70%)
- Tokubetsu Honjozo
- Ginjo (60%)
- Daiginjo (50%)

## Bezeichnungen ohne Jozo Alkohol

- Futsu-shu
- Junmai (70%)
- Tokubetsu Junmai
- Junmai Ginjo (60%)
- Junmai Daiginjo (50%)

