

1. Este folheto foi produzido pelo Instituto Nacional de Pesquisas de Produção de Bebidas Alcoólicas para ajudar os consumidores a entender a nomenclatura específica que aparece nos rótulos de garrafas de saquê.
2. Você pode baixar um PDF deste folheto a partir de nosso site.
3. Se decidir imprimir um folheto a partir do PDF baixado, leia e observe as precauções no nosso site ("Uso deste material" e "Condições de uso").



## Glossário de termos nos rótulos de garrafas de saquê

Editado pelo Instituto Nacional de Pesquisas de Produção de Bebidas Alcoólicas, uma instituição administrativa independente  
3-7-1, Kagamiyama, Higashihiroshima, Hiroshima, 739-0046, Japão  
TEL: +81-82-420-0800 FAX: +81-82-420-0802  
<http://www.nrib.go.jp/>

1ª versão publicada em dezembro de 2012.

# Glossário de termos nos rótulos de garrafas de saquê

Guia para a seleção de  
um saquê saboroso



# O que está escrito nos rótulos de garrafas de saquê?

As normas regulatórias japonesas exigem que os pontos 1 a 9 abaixo sejam impressos nos rótulos de garrafas de saquê. As precauções a tomar ao armazenar e beber *namazake* (página 9) e a denominação do *seishu* (saquê) feito fora do Japão, também devem estar escritas nos rótulos desses produtos.

**1 Teor alcoólico**

アルコール分  
16.0度以上  
17.0度未満

**2 Ingredientes básicos**  
(como regra, não é necessário incluir a água)

原材料名  
米(国産)  
米こうじ(国産米)  
醸造アルコール  
精米歩合 60%

**3 Seimai-buai**  
(Grau de polimento do arroz)

山田錦  
(兵庫県産 100%)

**4 Variedade de arroz cru e seus locais de cultivo**

**5 Nome do produto**  
(por exemplo: Tanto 日本酒 (*nihonshu*) como 清酒 (*seishu*) são termos corretos para saquê)

清酒  
720ml

**6 Volume líquido**

**7 Data do engarrafamento**

製造年月  
24. 3

**8 Nome e endereço do produtor**

酒類総合研究所  
広島県東広島市鏡山3-7-1

未成年者の飲酒は法律で禁止されています

**9 Aviso: não pode ser vendido a menores.**

**11 Local de produção do saquê**

東広島市の酒  
樽酒

**12 Características do saquê**  
(isto é, 原酒 (*genshu*), 生酒 (*namazake*), 生貯蔵酒 (*nama-chozo-shu*), 生一本 (*ki-ippou*), 樽酒 (*taruzake*))

**13 Categoria de classificação exclusiva do fabricante**

上撰

本醸造  
酒  
総  
研

**10 Designações específicas**  
(*ginjo*, *junmai*, ou *honjozo*)

Pontos 10 a 12 são listados apenas quando exigido por norma. Informações adicionais também podem ser especificadas, incluindo o tempo de envelhecimento, a qualidade, bem como a utilização de arroz orgânico.

Algumas garrafas de saquê têm outro rótulo na parte de trás. Este inclui mais informações sobre o produto e outros dados sobre a qualidade.

製品の特徴

- 酒造好適米を贅沢に使いました
- 伝統の生もとを採用、手造りにこだわりました
- 旨味に富んだ辛口本醸造酒です

原料米 山田錦 精米歩合 60%

使用酵母 協会 701号

成分	日本酒度	+5
	酸度	1.6
	アミノ酸度	1.6

甘辛

甘口 やや甘口 やや辛口 辛口

おすすめの飲み方

冷やして	室温	ぬる燗	熱燗
△	○	◎	○

酒類総合研究所

広島県東広島市鏡山3-7-1

## Conteúdo

Ingredientes básicos..... 3

Mês e ano da produção ... 5

Componentes ..... 5

*Tokutei meisho*  
(Designações específicas) 7

Classificação ..... 7

Tipos e características de saquê..... 7

Termos utilizados para a fabricação de saquê ..... 11

Outros termos ..... 13



Este folheto inclui termos que muitas vezes são utilizados nos rótulos de saquê, para ajudar o consumidor a escolher sabiamente ao selecionar uma garrafa de saquê.



## Terminologia do rótulo de garrafas de saquê

## Ingredientes básicos

### Shuzo kotekimai (酒造好適米)

Tipos de arroz que são muito bons para fabricar saquê. Estes tipos têm grãos maiores do que o arroz comum consumido pelos japoneses. Normalmente, o arroz tem uma estrutura interna de amido chamada *Shinpaku*. Entre essas variedades, *Yamadanishiki* parece ser a mais popular. Mas hoje em dia, novos tipos de arroz para saquê estão sendo desenvolvidos e tipos mais antigos estão voltando a ser cultivados em muitas áreas do Japão. Em 2011, pelo menos 96 tipos diferentes de arroz para fabricação de saquê eram cultivados no Japão.

### Shinpaku (心白)

O núcleo opaco branco de um grão de arroz. Arroz com *shinpaku* é o ideal para a produção de um saquê excelente.



### Yamadanishiki (山田錦)

O arroz para saquê mais popular. Especialmente adequado para a produção do delicioso e aromático *daiginjo-shu*. Nomeado em 1936.

### Gohyakumangoku (五百万石)

Um famoso arroz para saquê de Niigata e dos distritos Hokuriku. Nomeado em 1957.

### Miyamanishiki (美山錦)

Este arroz é cultivado no norte do Japão, pois é resistente e sobrevive em climas frios. Nomeado em 1978.

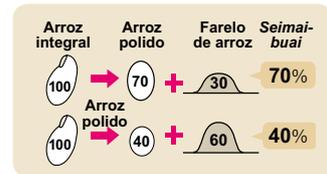
### Omachi (雄町)

Uma das variedades de arroz para saquê mais antigas e ainda muito popular, pois produz um tipo específico de saquê de sabor redondo. Nomeado em 1924.

### Seimai-buai (精米歩合)

#### Grau de polimento

Um valor que representa o percentual de arroz polido (em peso) em relação ao arroz integral não polido. Por exemplo, 40% de *seimai-buai* significa que 40 kg de arroz polido são derivados de 100 kg de arroz integral (arroz não polido)



Da esquerda para a direita, arroz integral, arroz polido com 70% de *seimai-buai* e arroz polido com 40% de *seimai-buai*.

## Gráfico das 10 principais variedades de arroz de saquê cultivadas em 2005, por acres

Colhida em 2005	Colhida em 2004	Nome	Área (em ha)	Participação (%)	Local principal de colheita
1	1	<i>Yamadanishiki</i>	4.781	32,6	Hyogo e outros lugares
2	2	<i>Gohyakumangoku</i>	4.324	29,5	Niigata e outros lugares
3	3	<i>Miyamanishiki</i>	1.394	9,5	Nagano e outros lugares
4	5	<i>Hyogoyumenishiki</i>	390	2,7	Hyogo
5	4	<i>Omachi</i>	358	2,4	Okayama e outros lugares
6	6	<i>Hattannishiki N° 1</i>	237	1,6	Hiroshima
7	8	<i>Dewasansan</i>	219	1,5	Yamagata
8	9	<i>Hanafubuki</i>	190	1,3	Aomori
9	7	<i>Ginpu</i>	177	1,2	Hokkaido
10	11	<i>Tamasakae</i>	166	1,1	Shiga e outros lugares
Total das 10 melhores variedades listadas acima			12.236	83,4	

Nota: As percentagens acima referidas foram calculadas a partir da área plantada com cada tipo de arroz próprio para produzir saquê.

Fonte: Ministério da Agricultura, Silvicultura e Pesca: Quantidades de cada variedade de arroz plantada em 2005)

Há uma grande diferença entre os três primeiros e os outros.



## P Qual é a melhor maneira de guardar saquê em casa?

O *namazake* (página 9) não pasteurizado deve ser mantido no refrigerador e consumido logo que possível. Saquê pasteurizado por calor deve ser mantido em local fresco e escuro. Após aberto, o saquê oxidará e a sua qualidade será comprometida. Recomendamos armazenar a garrafa de saquê no refrigerador depois de aberta.



### **Koji mai** ( 麹米 )

Arroz a partir do qual *koji* (página 5) é feito.

### **Kake mai** ( 掛米 )

Um termo que faz par com *koji mai*. *Kake mai* é adicionado ao *Shubo* ou *Moromi* (página 11) depois de cozido em vapor.

### **Koji** ( 麹 )

*Koji* é arroz cozido inoculado com o fungo *koji-kin*. As enzimas deste fungo convertem o amido do arroz em açúcar, que serve de alimento para a levedura do saquê (página 11).



### **Jozo-alcohol** ( 醸造アルコール )

Álcool destilado, fermentado a partir de cana-de-açúcar, é usado para ajustar o sabor do saquê, em alguns casos.

Somos a levedura responsável pela produção de jozo-alcohol.



## Data do produto

### **Seizo nengetsu** ( 製造年月 )

#### **Data do produto**

Em princípio, o mês e o ano em que o saquê foi engarrafado devem ser indicados.

## Componentes

### **Teor alcoólico**

Indica o número de mililitros de álcool em 100 ml de saquê.

### **Nihonshu-do** ( 日本酒度 )

#### **Valor indicador de saquê**

Fornecer um indicador fácil da doçura ou secura do saquê em forma numérica (números positivos (+) representam secura e negativos (-) representam doçura).

### **San-do** ( 酸度 )

#### **Acidez**

A acidez faz o saquê ter sabor forte, que mascara a doçura. Este elemento de sabor do saquê é tão importante quanto o *nihonshu-do*.

### **Aminosan-do** ( アミノ酸度 )

#### **Valor de aminoácidos**

O saquê com mais aminoácidos tem sabor mais rico, enquanto que menos aminoácidos tomam o sabor mais leve.

## **Nihonshu-do e a doçura/secura do saquê**

O *nihonshu-do* é uma medida exclusiva para indicar a gravidade específica do saquê e é especificada pela Lei de medição. Se o saquê a 15°C pesa o mesmo que a água a 4°C, o seu *nihonshu-do* é 0; uma gravidade específica mais leve é indicada por um + (sinal de mais), uma mais pesada é indicada por um - (sinal de menos). Saquê mais pesado contém mais açúcar, assim saquê - é doce. Por outro lado, saquê + é seco. No entanto, o teor alcoólico vai mudar a gravidade específica, por isso

devemos também observar o teor alcoólico do saquê em questão. Além disso, o teor de ácido vai mascarar a doçura, que indica a acidez ou a secura. É difícil identificar o caráter doce/seco apenas pelo *Nihonshu-do*. Há outro índice para indicar o equilíbrio doce/seco do saquê, pelo cálculo do *nihonshu-do* e *sando* (acidez), ou da quantidade de glicose no saquê e a sua acidez.



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

A gravidade específica do saquê em questão é medida numa balança, pela pesagem da mesma quantidade de água a 4°C e saquê a 15°C.

## Os componentes do saquê (em média)

	Saquê comum	Ginjo-shu	Junmai-shu	Honjozo-shu
Número de amostras analisadas	538	532	500	473
Teor alcoólico	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

Dados: Estudo feito em todo o Japão sobre o mercado de saquê, pela Agência Nacional de Impostos, em 2010

## Tokutei meisho

**Tokutei meisho** (特定名称)

### Designação específica

(*Ginjo-shu, junmai-shu, honjozo-shu*)

O sistema de classificação determinado pela Agência Nacional de Impostos nomeia o saquê como *ginjo-shu, junmai-shu* ou *honjozo-shu*. Os padrões para categorizar o saquê nestas classificações são mostrados na tabela da página 10. Estas são as normas especificadas pelo governo japonês.

**Ginjo-shu** (吟醸酒)

Saquê fabricado a partir de arroz polido em alto grau e fermentado a uma temperatura baixa durante um longo período de tempo. Como *ginjo-shu* era fabricado por produtores experientes, com vasto conhecimento e experiência, era considerado o epitome da "Arte do Saquê" e era comercializado raramente no passado. Suas características distintas são o seu aroma, o sabor frutado e delicado. Melhor servido gelado para reter o sabor.

**Junmai-shu** (純米酒)

Feito simplesmente a partir de arroz e *koji* (página 5). Cada produto tem o seu sabor próprio, rico e exclusivo. Pode ser apreciado de diversas maneiras; *Kan* (página 13), refrigerado, com gelo ou misturado com água quente.

**Honjozo-shu** (本醸造酒)

Uma quantidade de jozo-alcohol é adicionada antes da filtragem do mosto Moromi para criar um sabor mais suave e mais leve. É delicioso servido *Kan* (aquecido), por exemplo.

## Classificação

**Josen** (上撰)

Uma categoria comumente utilizada para identificar a classificação do saquê que no passado teria sido equivalente a *ikkyu* (primeira classe).

## Tipos e características de saquê

**Shinshu** (新酒)

Saquê fabricado durante o ano em curso. Com frescor no sabor e aroma

**Koshu** (古酒)

Saquê fabricado em estações anteriores ou no passado. Tem um sabor maduro e de qualidade suave.

**Chouki-chozo-shu** (長期貯蔵酒)

Saquê amadurecido, armazenado por um período longo. Há alguns anos, acreditava-se que o saquê não deveria ser armazenado durante um longo período de tempo. No entanto, o processo de produção desenvolveu-se, produzindo assim uma nova variedade de saquê. Agora os produtores fazem o saquê amadurecido, que pode vir em diversos tipos de sabores e qualidades diferentes.

**Genshu** (原酒)

### Saquê não diluído

*Genshu* tem um teor alcoólico elevado e um sabor forte, porque não teve água adicionada depois da espremedura. Pode ser servido adicionando-se água quente ou fria.

! O saquê costumava ser classificado como *tokkyu* (classe especial), *ikkyu* (primeira classe) ou *nikyu* (segunda classe). Estas classificações foram abolidas em 1992 devido a uma alteração da lei fiscal. Como os clientes tinham dificuldade em identificar as classificações do saquê, os produtores resolveram criar novas categorias. *Tokusen/Josen/kasen* são as categorizações mais populares, mas há algumas exclusivas; por exemplo, ouro xx/prata xx, preto xx/azul xx.

### Medição do Nihonshu-do

O *Nihonshu-do* é medido pelo uso de um hidrômetro em flutuação no saquê a 15°C, como demonstrado na figura à direita.



P Devemos comprar o saquê engarrafado mais recentemente de acordo com o mês de engarrafamento no rótulo?



R Você não precisa se preocupar com o mês de engarrafamento. Em condições normais, a qualidade do saquê pasteurizado não é afetada durante os primeiros 3 meses. Por outro lado, no caso do *namazake* não pasteurizado, a data mais recente é preferível, como acontece com a cerveja.



## Tezukuri (手造り)

### Artesanal

O *Junmai-shu* ou *honjozo-shu* é fabricado por um método tradicional.

## Namazake (生酒生酒)

### Nama-chozo-shu (生貯蔵酒)

### Namazume-shu (生詰酒)

O saquê é geralmente pasteurizado duas vezes antes de ser comercializado (antes e depois do engarrafamento). O *Namazake* não é pasteurizado. O *Nama-chozo-shu* e *namazume-shu* só são pasteurizados uma vez antes ou depois da maturação, respectivamente. Estes três tipos de saquê têm um aroma fresco e são melhores servidos gelados.



## Kijo-shu (真醸酒)

Este saquê foi inventado pelo Instituto Nacional de Pesquisas de Produção de Bebidas Alcoólicas. Este termo foi tirado de um antigo livro japonês, *Engishiki*, em que se registrou um processo exclusivo de mistura, *Shiori*, utilizando saquê, em vez de água. Há algumas variedades, como saquê envelhecido, *namazake*, etc.

## Ki-ippou (生一本)

Este termo refere-se a *junmai-shu*, que é feito por apenas um produtor.

## Taruzake (樽酒)

### Saquê em barril

Quando o saquê é armazenado em um barril de cedro, ele desenvolve seu aroma especial. Isto melhora o sabor do saquê.

## Hiya-oroshi (冷やおろし)

Esta é uma antiga maneira de vender *namazume-shu*. Refere-se ao saquê que foi pasteurizado uma vez (após a produção), amadureceu até o outono seguinte, sendo então engarrafado sem pasteurização. Este tipo de saquê é normalmente armazenado em um refrigerador na loja, para preservar a sua qualidade, mas é melhor servi-lo à temperatura ambiente.

## Nigorizake (にごり酒)

*Nigorizake* é um saquê turvo, produzido através da filtragem do *moromi* (página 13) com um pano grosso. No passado, não era pasteurizado e continha levedura viva, mas agora é pasteurizado para manter a sua qualidade.



## Tokutei meisho e suas especificações

Nome	Materiais usados <sup>*1, *2</sup>	Seimai-buai <sup>*3</sup>	% de arroz koji	Outras características, incluindo sabor <sup>*4</sup>
<b>Ginjo-shu</b> (吟醸酒)	Arroz, koji, Jozo-alcohol	Até 60%	15% ou mais	Método <i>Ginjo-zukuri</i> , sabor característico, alta clareza de cor
<b>Daiginjo-shu</b> (大吟醸酒)	Arroz, koji, Jozo-alcohol	Até 50%	15% ou mais	Método <i>Ginjo-zukuri</i> , sabor característico, melhor clareza de cor
<b>Junmai-shu</b> (純米酒)	Arroz, koji	--	15% ou mais	Bom sabor, alta clareza de cor
<b>Junmai-ginjo-shu</b> (純米吟醸酒)	Arroz, koji	Até 60%	15% ou mais	Método <i>Ginjo-zukuri</i> , sabor característico, alta clareza de cor
<b>Junmai-daiginjo-shu</b> (純米大吟醸酒)	Arroz, koji	Até 50%	15% ou mais	Método <i>Ginjo-zukuri</i> , sabor característico, melhor clareza de cor
<b>Tokubetsu-junmai-shu</b> (特別純米酒)	Arroz, koji	Até 60% ou passa por processo especial	15% ou mais	Bom sabor, a melhor clareza de cor
<b>Honjozo-shu</b> (本醸造酒)	Arroz, koji, Jozo-alcohol	Até 70%	15% ou mais	Bom sabor, alta clareza de cor
<b>Tokubetsu-honjozo-shu</b> (特別本醸造酒)	Arroz, koji, Jozo-alcohol	Até 60% ou passa por processo especial	15% ou mais	Bom sabor, a melhor clareza de cor

\*1. A qualidade do arroz deve estar no nível 3 ou mais, conforme determinado durante a inspeção de produtos agrícolas.

\*2. Não deve haver mais de 10% de *Jozo-alcohol* em relação ao arroz, em peso.

\*3. O rótulo deve indicar *seimai-buai*, de acordo com os regulamentos do saquê.

\*4. Não há uma definição clara do método *ginjo-zukuri*. No entanto, normalmente, refere-se ao processo de utilização de arroz com *seimai-buai* baixo e fermentação a baixa temperatura para criar a fragrância característica.

## P Por que o jozo-alcohol é misturado ao daiginjo-shu premium?



O *jozo-alcohol* é adicionado para incrementar o sabor. Em particular, quando *jozo-alcohol* é adicionado ao *ginjo-shu*, o sabor é reforçado. No Prêmio Nacional de Novos Saquês de 2011, cerca de 91% das 876 participações continham *jozo-alcohol*.



## Termos utilizados para a fabricação de saquê

### **Shubo** (酒母)

#### Mosto de semente

Em japonês, *shubo* significa "mãe do saquê". É também chamado de *moto*. *Shubo* é uma levedura de mosto feita a partir de uma mistura nutritiva de arroz, *koji* e água. Parece *moromi* (página 13), mas *shubo* tem um gosto azedo e forte, diferente do *moromi*. A levedura do saquê tolera bem a acidez, aumentando assim o conteúdo de levedura do saquê. Bactérias indesejáveis não sobrevivem na acidez do *shubo*.

### **Método Ki-moto** (生酛)

Um método tradicional de fazer *shubo*. Ácido láctico é obtido a partir de lactobacilos naturais, durante um longo período de tempo e com a atenção cuidadosa dos produtores. Isto auxilia no aumento da concentração da levedura do saquê. Este elemento inicial contém uma grande quantidade de aminoácidos e produz um saquê seco com um sabor rico.

### **Método Yamahai-moto** (山廃酛)

O método *ki-moto* é mais fácil e foi desenvolvido na era Meiji (1868-1912). Este método elimina o trabalhoso processo chamado *yamaoroshi* (página 12). No entanto, as características de acabamento e *kobo* resultantes do método *yamahai-moto* são as mesmas que as do método *ki-moto*.

### **Método Sokujo-moto** (速醸酛)

Este método também foi desenvolvido na era Meiji (1868-1912). Enquanto que nos métodos anteriores o ácido láctico é produzido durante o processo, neste método, o ácido láctico é adicionado, encurtando o tempo de produção. Hoje em dia, este é um dos métodos mais populares, pois pode produzir qualquer tipo de saquê.

### **Kobo** (酵母)

A levedura, chamada *Sacchromyces cerevisiae*, converte o açúcar em álcool no processo de fabricação do saquê. Tanto a palavra latina *cerevisiae* como o termo japonês *kobo* significam "mãe da fermentação". Existem mais de 700 espécies de leveduras selvagens e domesticadas, mas a maioria delas não tem nada a ver com produção de saquê. Embrões de *S. cerevisiae* têm de 5 a 10 micrones em tamanho, cor branca leitosa e forma oval. Esta levedura é utilizada para a produção de saquê e é cultivada por seres humanos.

### **Kyokai-kobo** (協会酵母)

Linhagem de levedura distribuída pela 'Sociedade Japonesa de Produtores de Bebidas Alcoólicas'. Na era Meiji (1868-1912), após o início da distribuição de *kyokai-kobo*, a qualidade do saquê melhorou dramaticamente em fábricas que antes não tinham uma levedura com um desempenho tão bom.

## **Yamaoroshi** Um passo para fazer *shubo*

No método tradicional de fazer *shubo*, os produtores tinham que amassar bem o arroz e *koji* juntos, para obter uma fermentação melhor. Eles colocavam o arroz cozido, *koji* e água em um barril raso. Depois de a mistura esfriar por 15 a 20 horas, ela era amassada com uma ferramenta chamada *kabura kai*. O processo *yamaoroshi* exigia paciência e mão de obra, e era um trabalho árduo realizado no inverno, durante as horas muito frias da noite.

### **Kabura-kai** (Tama-kai)

Cabo de madeira ou bambu

Pá de madeira



## Moromi (もろみ)

### O mosto principal

*Moromi é uma mistura de shubo, koji, arroz cozido e água. Em um tanque, o amido de arroz é convertido em açúcar e a fermentação ocorre. O moromi bem fermentado é filtrado e o líquido recolhido é o saquê.*

### Kasu-buai (粕歩合)

Indica a quantidade de resíduo de saquê que permanece depois de ter sido filtrado a partir do *moromi*. Por exemplo, a partir de 100 kg de arroz de saquê, um *kasu-buai* de 25% indica que há 25 kg de resíduo remanescente. Para a classe *josen*, a percentagem do *kasu-buai* pode ser de 30% ou menos. Para a classe *daiginjo-shu*, a percentagem do *kasu-buai* é geralmente de 50 a 60%.

### Orisage (澀下げ)

#### Remoção do sedimento

O saquê às vezes perde a sua clareza durante um longo período de armazenamento. Isto ocorre porque a proteína do saquê precipita-se como sedimento. Para remover esse sedimento, os produtores tradicionalmente utilizam algum tipo de removedor, como o tanino de suco de caqui. Este processo é conhecido como "orisage" e é frequentemente utilizado para outros *jozo-shu*, também.

## Outros termos

### Kasseitan (活性炭)

#### Carvão ativado

Para estabilizar a qualidade, os produtores às vezes adicionam kasseitan (carvão ativado em pó) ao saquê. O carvão ativado absorve as impurezas e, em seguida, é filtrado. Cada produtor tem seu próprio método de utilização de carvão ativado, que controla as suas características particulares de saquê.

### Kan (燗)

#### Saquê quente

*Kan* é a maneira tradicional de beber saquê. Normalmente é aquecido até estar entre 42° a 45° C.

### Kuramoto (蔵元) / Toji (杜氏)

*Kuramoto* refere-se à fábrica ou ao proprietário da fábrica. *Toji* significa um especialista na fabricação de saquê (como um mestre cervejeiro para a cerveja) e um *Toji* é considerado um líder entre os trabalhadores da fábrica.

### Prêmio Nacional de Novos Saquês

(全国新酒鑑評会)

Esta é a maior competição no Japão do *ginjo-shu* produzido durante a temporada de inverno anterior. Teve início em 1911. O concurso agora é realizado uma vez por ano, pelo "Instituto Nacional de Pesquisas de Produção de Bebidas Alcoólicas" em conjunto com a "Associação de Fabricantes de Saquê e Shochu do Japão". Cada produtor pode enviar apenas um *ginjo-shu* para exposição. Prêmios em ouro são concedidos aos saquês considerados excelentes. Houve 876 inscrições de todo o Japão em 2011.

## Os principais *kyokai-kobo* (linhagens de levedura de saquê) e suas características

Variedades	Características
Levedura com espuma	Nº 6 De fermentação forte, produz um sabor suave e é adequada para obter um sabor suave.
	Nº 7 Sabor vivaz, apto à produção de saquê <i>ginjo-shu</i> e comum
	Nº 9 Sabor vivaz e aroma frutado de <i>ginjo-shu</i>
	Nº 10 Baixa acidez e notável aroma frutado de <i>ginjo-shu</i>
Levedura sem espuma	Nº 11 Sabor residual agradável, baixo teor de aminoácido
	Nº 14 <i>Kanazawa kobo</i> : Acidez baixa, adequada para a produção de <i>ginjo-shu</i> .
	Nº 601 O mesmo que o nº 6
	Nº 701 O mesmo que o nº 7
	Nº 901 O mesmo que o nº 9
	Nº 1001 O mesmo que o nº 10
	Nº 1401 O mesmo que o nº 14
	Nº 1501 <i>Tipo Akita, Hana kobo</i> AK-1: Acidez baixa, adequada para a produção de <i>ginjo-shu</i> com aroma frutado.
Nº 1801 Leve e saborosa, com aroma vivaz, adequada para fazer um tipo específico de saquê.	



### Levedura sem espuma

Depois de começar o *moromi*, a maior parte da espuma do saquê se forma dentro de 4 a 10 dias. Um dos pontos positivos da utilização de uma levedura sem espuma é que os trabalhadores são aliviados da tarefa difícil de remover a espuma e há mais espaço no tanque para fazer saquê. Além disso, eles não precisam se preocupar com a possibilidade de transbordamento do *moromi* de um tanque de fermentação ativa do *kobo*. Leveduras sem espuma são tipos novos criados pelo Instituto Nacional de Pesquisas de Produção de Bebidas Alcoólicas.