

가게마이

米

누룩쌀과 쌀이 되는 단어로 이것은 찌서 주모, 지게미에 뿌리는 (더하는) 쌀.

고정백

米

고도로 정미해서 쌀을 희게 연마했다는 의미. 따라서 정미 비율로 나타내면 반대로 낮게 되었다는 것이 된다. 업계에서는 자주 사용하는 말이지만 고정백 = 저정미 비율이라는 정밀 햇갈리는 관계다.

고도 정미

米

고정백과 같은 의미

쌀 누룩

麹

쌀에 누룩균을 넣은 것. 균이 만든 효소의 작용으로 쌀을 녹이고 전분을 포도당으로 바꾸어서 효모를 먹일 수 있게 하는 역할을 가지고 있다.



양조 알코올

酒精

옥수수, 당밀이나 곡류를 발효, 증류해서 만든다. 일본주의 향미를 조정하기 위해서 사용된다.

양조 알코올은 저희들 효모가 만듭니다.



당류

糖類

맛의 조정을 위해서 넣는 물엿이나 포도당을 가리킨다.

산미료

酸味料

맛을 조정하기 위해서 넣는 호박산, 구연산 등을 가리킨다.

〔 제조년월 〕

청주에서는 원칙적으로 제품용기에 넣은 연월을 「제조년월」로서 표시하게 되어 있다.

〔 성분 〕

알코올분

술 100밀리리터에 포함되는 알코올의 밀리리터 수. 「도」로 나타낸다.

일본주도

일본주의 당분의 많고 적음, 즉 「매콤한 맛」을 간편하게 나타내는 척도. (+)로 될수록 매운 맛, (-)로 될수록 단 맛으로 된다.

산도

산의 양을 나타내는 지표. 산도가 높으면 맛이 진하게 느껴진다. 또한, 단 맛이 숨겨지기 때문에 매운 맛으로 된다. 일본주도와 함께 일본주의 맛을 결정하는 중요한 성분 지표이다.

아미노산도

아미노산의 양을 나타내는 지표. 많을수록 맛이 풍부한 술, 적을수록 옅은 타입이라고 할 수 있다.

일본주도와 단 맛, 매운 맛

일본주도는 청주의 비중을 나타내는 데에 편리하도록 구리된 독특한 척도이지만, 계량법이라는 범용에도 들어있는 유사비른 단위입니다. 15℃에서 측정해서 4℃의 물과 그것보다 가벼운 것은 플러스 값, 무거운 것은 마이너스 값을 가집니다.

당분이 많은 술은 비중이 높으므로 일본주도로 말하면 (-)로 됩니다. 즉, 일본주도가 마이너스로 될수록 술은 당분이 많아서 단 맛으로 됩니다. 반대로 당분이 적으면 상대적으로 비중이 가볍기 때문에 일본주도가 플러스로 될수록

매운 맛의 술이 됩니다.

그렇지만, 술의 비중은 알코올분에 따라서 크게 달라지므로, 알코올분이 같은 정도의 술끼리가 아니면 일본주도에서 「달다」, 「맵다」의 비교는 할 수 없습니다.

가스에 산미가 있으면 그만큼 허가 느끼는 단 맛이 숨겨지기 때문에 당분이 같아도 산미가 강한 술은 더욱 매운 맛이 됩니다. 일본주도만으로 일본주의 달고 매운을 정확하게 나타내는 것은 좀처럼 어려운 것입니다.



일본주도 = ((1/ 비중) - 1) × 1443

단, 비중은 일본주도를 알고자 하는 술의 비중 (15℃ / 4℃).

특정 명칭 청주 등의 성분 (평균치)

	일반주	긴조주	준마이주	혼조조주
시료수	538	532	500	473
알코올분	평균치 15.5	16.0	15.5	15.5
일본주도	평균치 +4.0	+4.2	+4.1	+5.2
산도	평균치 1.2	1.3	1.5	1.3
아미노산도	평균치 1.3	1.3	1.5	1.4

국세청, 2010년도 전국 시판주류 조사