

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.

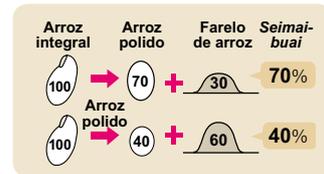
Omachi (雄町)

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

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 (山麩酛)

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 (速酛酛)

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)

Carbão 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>
	Nº 11 Sabor residual agradável, baixo teor de aminoácido
Levedura sem espuma	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.