

1. Буклет подготовлен Национальным научно-исследовательским институтом sake с целью помочь потребителям разобраться в специфической терминологии, изображенной на этикетках бутылок sake.
2. На нашем веб-сайте вы можете скачать этот буклет в формате PDF.
3. Если вы решите распечатать буклет, прочитайте и соблюдайте предупреждения, указанные на нашем веб-сайте («Использование этого материала» и «Условия использования»).
4. Для дополнительной информации о данном буклете, свяжитесь с нами по следующему эл. адресу: niziten@nrrib.go.jp



Словарь специальных терминов, используемых на этикетках бутылок sake

Под редакцией Национального научно-исследовательского института sake, независимого административного учреждения
3-7-1, Kagamiyama, Higashihiroshima, Hiroshima, 739-0046, JAPAN (ЯПОНИЯ)
ТЕЛ.: +81-82-420-0800 ФАКС: +81-82-420-0802
<http://www.nrrib.go.jp/>

1-я версия выпущена в феврале 2015 года.

Словарь специальных терминов, используемых на этикетках бутылок sake

Руководство по выбору ароматного sake



Что написано на этикетках бутылок sake?

Согласно японским требованиям на этикетках бутылок sake должны быть напечатаны указанные ниже пункты: с ① по ⑨.

- ① Содержание алкоголя
- ② Исходные ингредиенты (как правило, вода не указывается в списке)
- ③ *Seimai-buai* (степень шлифовки риса)
- ④ Различные сорта риса-сырца и районы выращивания
- ⑤ Наименование продукта (например: *日本酒 (nihonshu)* и *清酒 (seishu)* — оба варианта приняты в Японии для обозначения sake).
- ⑥ Объем нетто
- ⑦ Дата производства
- ⑧ Название и адрес завода по производству sake

アルコール分
16.0度以上
17.0度未満

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%

山田錦
(兵庫県産 100%)

清酒
720 ml

製造年月
23.03

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

⑩ Наименование категории (*ginjo, junmai* или *honjozo*)

Пункты с ⑩ по ⑫ указываются только в случаях, предусмотренных законодательством. Также указывается дополнительная информация, в том числе количество лет выдержки, качество и использование органического риса.

⑨ Внимание: продажа продукта несовершеннолетним и его потребление лицами, не достигшими совершеннолетнего возраста, запрещены

⑪ Место производства sake



本醸造 酒類総合研究所
東広島市の酒樽酒

⑫ Характеристики sake (1. e. *原酒 (genshu)*, *生酒 (namazake)*, *生貯蔵酒 (nama-chozo-shu)*, *生一本 (ki-ippou)*, *樽酒 (taruzake)*)

⑬ Категория по классификации производителя

На некоторых бутылках sake на обратной стороне размещена дополнительная этикетка. Она содержит более подробную информацию о продукте и его качестве.

製品の特徴
 • 酒造好適米を醸沢に使用しました
 • 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

Содержание

Исходные ингредиенты ... 3

Дата производства 5

Составляющие 5

Tokutei meisho
(наименование категории) 7

Классификация 7

Виды и характеристики sake 7

Термины, используемые при производстве sake 11

Другие термины 13



В этот буклет вошли термины, которые часто используются на этикетках sake, чтобы помочь потребителю сделать правильный выбор из множества бутылок напитка.

Термины, встречающиеся на этикетках бутылок саке

Исходные ингредиенты

Shuzo kotekimai (酒造好適米)

Виды риса, которые хорошо подходят для производства саке. У этих видов риса зерна крупнее, чем у тех сортов, которые японцы употребляют в пищу. Как правило, зерно риса имеет внутри ядро под названием *shinpaku*, содержащее большое количество крахмала. Среди этих сортов риса *Yamadanishiki*, вероятно, наиболее популярный. Однако в настоящее время во многих районах Японии выводят новые сорта риса для производства саке, а также возрождают старые. В 2010 году в Японии выращивалось как минимум 95 различных сортов риса для производства саке.

Shinpaku (心白)

Непрозрачное белое ядро рисового зерна. Для производства саке превосходного качества предпочтительно брать рис с *shinpaku*.



Yamadanishiki (山田錦)

Наиболее популярный рис для производства саке. Особенно подходит для производства *daiginjoshu* — саке с изысканным вкусом и ароматом. Выведен в 1936 году.

Gohyakumangoku (五百万石)

Знаменитый рис для производства саке из префектуры Ниигата и районов Хокурику. Выведен в 1957 году.

Miyamanishiki (美山錦)

Этот морозоустойчивый рис выращивают в холодном климате северной части Японии. Выведен в 1978 году.

Omachi (雄町)

Один из старейших сортов риса для производства саке до сих пор пользуется большой популярностью: из него производят особое саке со сбалансированным вкусом. Выведен в 1924 году.

Seimai-buai (精米歩合)

Степень шлифовки

Цифра, которая выражает процентное соотношение шлифованного риса к коричневому (нешлифованному) (по весу). Например, *seimai-buai* 40% означает, что из 100 кг коричневого риса получили 40 кг шлифованного.



Слева направо: коричневый рис, шлифованный рис с 70% *seimai-buai* и шлифованный рис с 40% *seimai-buai*.

Основные районы, где выращивают рис для саке



Рис сорта *Yamadanishiki* собирают в 32 районах Японии.



Лучшие 3 сорта риса для производства саке (по объему собранного урожая), определенные по результатам инспекции сельскохозяйственной продукции в 2012 году

Название	Место сбора основного урожая	Объем собранного урожая (тонн) по результатам инспекции
1 <i>Yamadanishiki</i>	Хиога, Окаяма, Фукуока и другие места	21 158
2 <i>Gohyakumangoku</i>	Ниигата, Тояма, Фукуи и другие места	18 345
3 <i>Miyamanishiki</i>	Нагано, Акига, Ямагата и другие места	6049

Источник: Министерство сельского хозяйства, лесоводства и рыболовства, результаты сельскохозяйственных инспекций по рисовым плантациям в 2012 году (с 25 апреля 2012 года по март 2013 года).

В.: Как лучше всего хранить саке в домашних условиях?



О.: *Namazake* (стр. 9) следует хранить в холодильнике и употреблять как можно скорее. Пастеризованное горячим способом саке должно храниться в прохладном, темном месте. С момента открытия бутылки саке начнет окисляться, что отрицательно скажется на его качестве. Мы рекомендуем после открытия бутылки хранить саке в холодильнике.



Koji mai (麹米)

Рис, из которого делается *koji*.

Kake mai (掛米)

Термин, используемый вместе с *koji mai*. *Kake mai* добавляется к *shubo* или *moromi* (стр. 11) после пропаривания.

Koji (麹)

Koji — это обработанный паром рис, зараженный плесневым грибом *koji*. Ферменты этого грибка преобразуют рисовый крахмал в сахар, который является пищей для *kobo* (дрожжей для sake) (стр. 11).



Jozo-alcohol (醸造アルコール)

Дистиллированный спирт, ферментированный из сахарного тростника, используется в некоторых случаях для придания вкусу sake особых оттенков.

Мы получаем *jozo-alcohol* на основе дрожжей.



Дата производства

Seizo nengetsu (製造年月)

Дата производства

Как правило, на бутылке должен быть указан месяц и год разлива sake.

Совокупность характеристик

Содержание алкоголя

Указывает количество миллилитров спирта в 100 мл sake.

Nihonshu-do (日本酒度)

Показатель вкусовых качеств sake

Понятный показатель сладости или сухости sake представлен в виде числа (положительные числа (+) означают сухое sake, а отрицательные числа (-) означают сладкое).

San-do (酸度)

Кислотность

Кислотность придает sake насыщенный вкус, маскируя его сладость. Этот элемент вкуса sake так же важен, как и *nihonshu-do*.

Aminosan-do (アミノ酸度)

Показатель аминокислот

Чем больше аминокислот в sake, тем богаче его вкус. Sake с небольшим количеством аминокислот обладает легким вкусом.

Nihonshu-do и сладость/сухость sake

Nihonshu-do — это уникальный параметр, который показывает удельный вес sake и определяется в соответствии с Законом об измерениях. Если вес sake при температуре 15° С равен весу такого же объема воды при 4° С, показатель *nihonshu-do* sake равен 0; более легкий удельный вес обозначается знаком плюс (+), более тяжелый — знаком минус (-). Чем тяжелее sake, тем большее количество сахара содержится в нем и тем оно слаще. С другой стороны, sake с маркировкой «+» — сухое. Однако добавление алкоголя изменит удельный вес, поэтому нужно также обращать внимание на содержание спирта в

рассматриваемом sake. Кроме того, содержание кислоты, которая маскирует сладость, указывает на кислотность или сухость напитка. Сладость или сухость sake трудно определить только по *nihonshu-do*. Существует еще один показатель, указывающий на баланс между сладостью и сухостью sake, который вычисляется с помощью *nihonshu-do* и *sando* (кислотности) или с помощью количества глюкозы в sake и его кислотности.



$$\text{Nihonshu-do} = ([1 / \text{удельный вес}] - 1) \times 1443$$

Удельный вес рассматриваемого sake измеряется по шкале путем взвешивания одинакового количества воды и sake при температуре 4° С и 15° С соответственно.

Совокупность характеристик sake (в среднем)

	Столовое sake	<i>Ginjo-shu</i>	<i>Junmai-shu</i>	<i>Honjozo-shu</i>
Количество анализируемых образцов	543	489	462	462
Содержание алкоголя	15,4	15,9	15,5	15,5
<i>Nihonshu-do</i>	+3,8	+4,6	+4,1	+5,0
<i>San-do</i> (кислотность)	1,2	1,3	1,5	1,3
<i>Aminosan-do</i> (показатель аминокислот)	1,3	1,3	1,6	1,4

По данным исследования общепанского рынка sake, проведенного Государственной налоговой инспекцией в 2009 году.

Tokutei meisho

Tokutei meisho (特定名称)
Наименование категории
(*Ginjo-shu, junmai-shu, honjozo-shu*)
Система классификации, определяемая Национальным налоговым агентством, подразделяет sake на *ginjo-shu, junmai-shu* или *honjozo-shu*. Стандарты для этих категорий sake представлены в таблице на странице 10. Эти стандарты установлены японским правительством.

Ginjo-shu (吟醸酒)
Это sake производят из хорошо отшлифованного риса, который подвергают процессу длительной ферментации при низкой температуре. Поскольку *ginjo-shu* производилось специалистами с обширными знаниями и опытом, оно считалось воплощением «искусства sake» и в прошлом редко встречалось в продаже. Оно отличалось характерным ароматом, а также фруктовым и нежным вкусом. Для сохранения вкуса рекомендуется подавать охлажденным.

Junmai-shu (純米酒)
Изготовлено только из риса и *koji* (стр. 5). Каждый продукт имеет собственный уникальный и богатый вкус. Можно подавать различными способами: *Kan* (теплое sake: стр. 13), охлажденным, со льдом или смешанным с горячей водой.

Honjozo-shu (本醸造酒)
В это sake добавляют *jozo-alcohol* перед фильтрацией суспа *moromi* (стр. 13), чтобы придать вкусу однородность и легкость. Можно подавать теплым (*kan*).

Классификация

Josen (上撰)
Общепринятая категория для определения sake, которая, возможно, была эквивалентна *ikkyu* (первому классу) в прошлом.

Виды и характеристики sake

Shinshu (新酒)
Sake, произведенное в текущем году. Характеризуется свежим вкусом и ароматом.

Koshu (古酒)
Sake, произведенное в течение предыдущих сезонов или в прошлом. Имеет зрелый вкус и особую однородность.

Chouki-chozo-shu (長期貯蔵酒)
Выдержанное sake, которое хранилось в течение длительного времени. Раньше считалось, что sake не должно храниться в течение длительного времени. Однако с улучшением процесса производства были разработаны новые сорта sake. Теперь производители sake предлагают выдержанный напиток разных сортов, отличающихся своими вкусовыми качествами.

Genshu (原酒)
Неразбавленное sake
Genshu — sake, в которое не добавляют воду после процесса прессования, получая напиток с высоким содержанием алкоголя и насыщенным вкусом. При подаче можно добавить горячую или холодную воду.

! Раньше sake разделяли на следующие классы: *tokkyu* (особый класс), *ikkyu* (первый класс) или *nikyu* (второй класс). Эти классификации были отменены в 1992 году в связи с внесением поправки в налоговое законодательство. Поскольку покупателям было достаточно сложно определить сорта sake, его производители ввели новые категории. *Tokusen/josen/kasen* — самая распространенная классификация, но есть и уникальные виды: золотое xx / серебряное xx, черное xx / голубое xx.

Измерение nihonshu-do

Nihonshu-do измеряется плавающим в sake ареометром при температуре 15° C, как показано на рисунке справа.



В.: Следует ли при покупке sake выбирать то, где на этикетке указана наиболее свежая дата (месяц) розлива?

О.: Можно не обращать внимания на месяц бутылирования sake. В обычных условиях качество пастеризованного sake неизменно на протяжении первых 3 месяцев. С другой стороны, *namazake*, подобно пиву, предпочтительно брать наиболее свежее.



Tezukuri (手造り)

Саке ручной выработки

Junmai-shu или *honjozo-shu* производится традиционным способом.

Namazake (生酒生造)

Nama-chozo-shu (生貯蔵酒)

Namazume-shu (生詰酒)

До поступления в продажу саке обычно проходит двойную пастеризацию (до и после разлива в бутылки). *Namazake* не пастеризуется. *Nama-chozo-shu* и *namazume-shu* пастеризуют только один раз: первое до созревания, второе — после. Эти 3 вида саке обладают свежим ароматом, их лучше подавать охлажденными.



Kijo-shu (貴醸酒)

Этот напиток изобретен Национальным научно-исследовательским институтом саке. Своим происхождением этот термин обязан древней японской книге *Engishiki*. В ней был описан уникальный процесс смешивания, *Shiori*, в котором вместо воды использовали саке. Существуют различные сорта, такие как выдержанное саке, *namazake* и другие.

Ki-ippou (生一本)

Этот термин относится к *junmai-shu*, которое производится только на одном заводе.

Taruzake (樽酒)

Бочковое саке

Когда саке хранится в кедровой бочке, оно приобретает собственный особый аромат. Это улучшает вкус саке.

Hiya-oroshi (冷やおろし)

Это старый способ продажи *namazume-shu*. Он относится к саке, которое было пастеризовано один раз (после приготовления), созревало до следующей осени, а затем разливалось без пастеризации. Этот вид саке обычно хранят в холодильнике магазина, чтобы сохранить качество напитка, но подавать его лучше всего при комнатной температуре.

Nigorizake (にごり酒)

Nigorizake — это мутное саке, которое производится путем фильтрации *moromi* (стр. 13) через грубую ткань. В прошлом оно не подвергалось пастеризации и содержало живые дрожжи, однако в последнее время его пастеризуют, чтобы сохранить качество напитка.



Tokutei meisho и их характеристики

Наименование	Используемые материалы *1,*2	Seimai-buai *3	% риса koji	Другие характеристики, включая вкус *4
Ginjo-shu (吟醸酒)	Рис, koji, Jozo-alcohol	До 60%	15% или больше	Способ <i>ginjo-zukuri</i> , характерный вкус, высокая степень прозрачности
Daiginjo-shu (大吟醸酒)	Рис, koji, Jozo-alcohol	До 50%	15% или больше	Способ <i>ginjo-zukuri</i> , характерный вкус, высшая степень прозрачности
Junmai-shu (純米酒)	Рис, koji	--	15% или больше	Приятный вкус, высокая степень прозрачности
Junmai-ginjo-shu (純米吟醸酒)	Рис, koji	До 60%	15% или больше	Способ <i>ginjo-zukuri</i> , характерный вкус, высокая степень прозрачности
Junmai-daiginjo-shu (純米大吟醸酒)	Рис, koji	До 50%	15% или больше	Способ <i>ginjo-zukuri</i> , характерный вкус, высшая степень прозрачности
Tokubetsu-junmai-shu (特別純米酒)	Рис, koji	До 60% или специально обрабатывается	15% или больше	Приятный вкус, высшая степень прозрачности
Honjozo-shu (本醸造酒)	Рис, koji, Jozo-alcohol	До 70%	15% или больше	Приятный вкус, высокая степень прозрачности
Tokubetsu-honjozo-shu (特別本醸造酒)	Рис, koji, Jozo-alcohol	До 60% или специально обрабатывается	15% или больше	Приятный вкус, высшая степень прозрачности

- *1. Качество риса, определяемое в ходе инспекции сельскохозяйственной продукции должно быть не меньше 3-го класса.
- *2. Содержание *jozo-alcohol* должно быть не более 10% по отношению к весу риса.
- *3. Согласно законодательству, регулирующему производство саке, на этикетке должен быть указан показатель *seimai-buai*.
- *4. Не существует четкого определения способа *ginjo-zukuri*. Как правило, он предполагает процесс ферментации риса с низким показателем *seimai-buai* при низкой температуре для образования характерного запаха.

В.: Зачем добавляется *jozo-alcohol* в саке премиум-класса *daiginjo-shu*?

О.: *Jozo-alcohol* добавляется для улучшения вкуса. Особенно добавление *jozo-alcohol* усиливает вкус *ginjo-shu*. В 2009 году на National New Sake Awards (Национальная премия, присуждаемая молодому саке) примерно 92% из 920 претендентов содержали *jozo-alcohol*.



Термины,
используемые
при
производстве
саке

Shubo (酒母)

Сусло из зерна

В Японии *shubo* означает «мать саке». Его еще называют *moto*. *Shubo* — это дрожжевое сусло, изготовленное из питательной смеси риса, *koji* и воды. Оно похоже на *moromi* (стр. 13), но *shubo* имеет сильный кислый вкус, которого нет у *moromi*. Применяемые для производства саке дрожжи устойчивы к кислотности, поэтому их содержание в саке увеличивается. Нежелательные бактерии погибают в кислой среде *shubo*.

Способ *ki-moto* (生飩)

Традиционный способ приготовления *shubo*. Лактобациллы выделяют молочную кислоту: это довольно длительный процесс, за которым внимательно следят мастера по производству саке, поддерживая для него благоприятные условия. Благодаря этому увеличивается содержание дрожжей для саке. Подобная закваска содержит много аминокислот и способствует производству сухого саке с богатым вкусом.

Способ *yamahai-moto* (山麴飩)

Ki-moto — этот рационализаторский способ был разработан в эпоху Мэйдзи (1868—1912). В нем пропущен трудоемкий процесс, называемый *yamaoroshi* (стр. 12). Последние этапы и характеристики *kobo*, полученные способами *yamahai-moto* и *ki-moto*, аналогичны.

Способ *sokujo-moto* (速醸飩)

Этот способ был разработан в эпоху Мэйдзи (1868—1912). Предыдущие методы предусматривали производство молочной кислоты, но в этом способе молочную кислоту добавляют, таким образом сокращая время производства. В наши дни это одна из самых распространенных технологий, поскольку с ее помощью можно получить саке любого вида.

Kobo (酵母)

Дрожжи, называемые *Sacchromyces cerevisiae*, преобразуют сахар в спирт в процессе производства саке. И латинское слово *cerevisiae*, и японский термин *kobo* означают «мать брожения». Существует более чем 700 видов «диких» и домашних дрожжей, но большинство из них не имеет ничего общего с производством саке. Дрожжи *S. cerevisiae* имеют размер от 5 до 10 мкм, молочно-белый цвет и яйцевидную форму. Эти культивируемые людьми дрожжи используют для получения саке.

Kyokai-kobo (協会酵母)

Штамм дрожжей, распространяемый Ассоциацией производителей саке Японии. В эпоху Мэйдзи (1868—1912), с началом распространения *kyokai-kobo*, на заводах, ранее не имевших достаточно эффективных дрожжей, качество саке резко улучшилось.

Yamaoroshi

Один этап при производстве *shubo*

В традиционном способе приготовления *shubo* производители должны были смешивать вместе рис и *koji* для лучшей ферментации. Они помещали пропаренный рис, *koji* и воду в мелкую емкость. После остывания смеси на протяжении 15—20 часов ее растирали с помощью инструмента, называемого *kabura kai*. Этот процесс *yamaoroshi* требовал терпения и физических усилий, работу выполняли холодными ночами в зимний период.

Kabura-kai
(Tama-kai)

Деревянная или
бамбуковая
рукоять

Деревянная
мешалка



Moromi (もろみ)

Основное сусло

Moromi — это смесь *shubo*, *koji*, пропаренного риса и воды. В резервуаре рисовый крахмал преобразуется в сахар и происходит процесс брожения. Перебродивший *moromi* фильтруют, и в результате получается саке.

Kasu-buai (粕歩合)

Указывает на количество осадка, оставшегося после фильтрации саке из *moromi*. Например, если *kasu-buai* равен 25%, это означает, что из 100 кг риса в процессе производства саке осталось 25 кг остатка. Для саке класса *josen* показатель *kasu-buai* может составлять 30% или меньше. Для класса *daiginjo-shu* показатель *kasu-buai* обычно в пределах от 50 до 60%.

Orisage (澀下げ)

Удаление осадка

При длительном хранении саке иногда теряет свою прозрачность. Это происходит из-за того, что белок в саке выпадает в осадок. Для удаления этого осадка производители саке традиционно используют определенные вещества, такие как танины сока хурмы. Этот процесс называют *orisage* и часто используют для других *jozo-shu*.

Другие термины

Kasseitan (活性炭)

Активированный уголь

Для стабилизации качества производители саке иногда добавляют в него *kasseitan* (порошок активированного угля). Активированный уголь поглощает примеси, а затем его отфильтровывают. На каждом заводе применяют собственный метод использования активированного угля, с помощью которого регулируют свойства саке.

Kan (燗): теплое саке

Kan — традиционный способ употребления саке. Обычно его подогревают до 42—45° C.

Kuramoto (蔵元) / Toji (社氏)

Kuramoto относится к заводу по производству саке или его владельцу. **Toji** означает эксперта по производству саке (как мастера-пивовара), и **toji** рассматривается как руководитель работников завода.

National New Sake Awards

(全国新酒鑑評会)

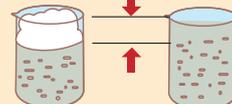
Это самый авторитетный конкурс *ginjo-shu* в Японии — конкурс молодого саке, произведенного во время предыдущего зимнего сезона. Первый такой конкурс состоялся в 1911 году. В настоящее время конкурс проводится раз в год совместными усилиями Национального научно-исследовательского института саке и сёто Японии. Каждый завод имеет право отправить на конкурс только одно *ginjo-shu*. Золотые призы присуждаются превосходным саке. В 2009 году заявки подали 920 заводов со всей Японии.

Основные *kuokai-kobo* (штампы дрожжей для саке) и их характеристики

Сорта	Характеристики
Пенищиеся дрожжи	№ 6 Вызывают активную ферментацию, придают мягкий вкус и подходят для создания легкого вкуса.
	№ 7 Яркий вкус, подходят для производства <i>ginjo-shu</i> и столового саке
	№ 9 Яркий вкус и фруктовый аромат <i>ginjo-shu</i>
	№ 10 Низкая кислотность и ощутимый фруктовый аромат <i>ginjo-shu</i>
Дрожжи, не создающие пену	№ 11 Низкое содержание аминокислот
	№ 14 Kanazawa kobo: низкая кислотность, подходят для производства <i>ginjo-shu</i> .
	№ 601 Такие же, как у № 6
	№ 701 Такие же, как у № 7
	№ 901 Такие же, как у № 9
	№ 1001 Такие же, как у № 10
	№ 1401 Такие же, как у № 14
	№ 1501 Вид <i>akita</i> , <i>hana kobo</i> AK-1: низкая кислотность, подходят для производства <i>ginjo-shu</i> с фруктовым ароматом.
№ 1801 Мягкий вкус, насыщенный аромат, подходят для производства <i>ginjo-shu</i> .	



Дрожжи, не создающие пену, оставляют больше пространства в резервуаре.



Moromi из пенящихся дрожжей

Moromi из дрожжей, не создающих пену

Дрожжи, не создающие пену

После закваски *moromi* большинство дрожжей для саке образуют пену на протяжении от 4 до 10 дней. Один из положительных моментов использования дрожжей, не создающих пену: работники избавлены от трудной задачи снимать пену, чтобы обеспечивать в резервуаре больше пространства для изготовления саке. Кроме того, им не нужно беспокоиться о том, что *moromi* вызовет переполнение резервуара в процессе активной ферментации *kobo*. Дрожжи, не создающие пену, — это новые виды, выведенные Национальным научно-исследовательским институтом саке.