

Rotulagem de saquê

Resultados da aprendizagem

- Conhecimento de rotulagem baseado no método de fabricação
- Conhecimento de *nihonshu-do* (valor métrico do saquê), *san-do* (acidez), *aminosan-do* (valor de aminoácido)
- Entendimento de *doçura* ou *secura* e *nihonshu-do*

7.1 Rotulagem de saquê especialmente designado

A lei japonesa reconhece as seguintes designações: *ginjo-shu*, *daiginjo-shu*, *junmai-shu*, *junmai ginjo-shu*, *honjoso-shu* (Apêndice II).

Tabela 7.1 Saquê especialmente designados

designação	ingredientes ^{1&2}	<i>seimai-buai</i> ³	% do <i>koji-mai</i> ⁴	outras características
<i>Ginjo-shu</i>	arroz, <i>koji</i> , <i>jozo-álcool</i>	até 60%	15% e acima	método <i>ginjo-zukuri</i> ⁵ , sabor característico clareza da cor
<i>Daiginjo-shu</i>	arroz, <i>koji</i> , <i>jozo-álcool</i>	até 50%	"	método <i>ginjo-zukuri</i> , sabor característico alta clareza da cor
<i>Junmai-shu</i>	arroz, <i>koji</i>	–	"	bom sabor clareza cor
<i>Junmai ginjo-shu</i>	arroz, <i>koji</i>	até 60%	"	método <i>ginjo-zukuri</i> , sabor característico clareza da cor
<i>Junmai daiginjo-shu</i>	arroz, <i>koji</i>	até 50%	"	método <i>ginjo-zukuri</i> , sabor característico alta clareza da cor
<i>Tokubetsu junmai-shu</i>	arroz, <i>koji</i>	até 60% ou processo especial	"	bom sabor alta clareza da cor
<i>Honjoso-shu</i>	arroz, <i>koji</i> , <i>jozo-álcool</i>	até 70%	"	bom sabor clareza cor
<i>Tokubetsu honjoso-shu</i>	arroz, <i>koji</i> , <i>jozo-álcool</i>	até 60% ou processo especial	"	bom sabor alta clareza da cor

1. A qualidade do arroz ter certificação Grau 3 ou maior durante a inspeção da produção agrícola.
2. A quantidade de *jozo-álcool* (álcool etílico de origem agrícola) não deve exceder 10% do peso do arroz.
3. O rótulo deve indicar que o *seimai-buai* real está em conformidade com os regulamentos do saquê.
4. *Koji-mai*: arroz polido usado na produção de *koji*.
5. *Ginjo-zukuri*: geralmente refere-se ao processo de utilização de arroz com baixo *seimai-buai* (arroz altamente polido) e fermentação em temperatura fria para aumentar a fragrância característica de *ginjo-shu* (Seq. 8.5).

7.2 Outras rotulagens baseadas no processo de fabricação

Shinshu

Saquê fabricado durante o ano em curso.

Koshu

saquê amadurecido que foi armazenado por um longo tempo. Período de maturação pode ser autenticado.

Genshu

Saquê não diluído. Muitos *genshu* têm um alto teor de álcool e sabor forte, pois não há aumento de água após filtração mistura.

Tezukuri

Feito à mão

Junmai-shu ou *honjozo-shu*

Saquê que foi fabricado usando certos métodos tradicionais.

Namazake (Nama-shu)

Normalmente, saquê é pasteurizado duas vezes antes de ser engarrafado.

Namazake (nama-shu) não é pasteurizado.

Nama-chozo-shu

Nama-chozo-shu é saquê pasteurizado uma vez no engarrafamento após a maturação.

Namazume-shu

Namazume-shu é saquê pasteurizado uma vez antes da maturação.

Kijoshu

Este termo deriva do antigo livro japonês *Engishiki*, que registra um processo de mistura única, *shiori*, usando saquê, em vez de água no processo de fabricação.

Existem algumas variedades de *kijoshu*, como *koshu*, *namazake*, etc

Ki-ippon

Este termo refere-se a *junmai-shu* fabricado em apenas uma fábrica.

Taruzake

Barril de saquê. Saquê que foi mantido em um barril de cedro tem seu próprio aroma especial.

Hiyaoroshi

Esta é uma forma antiga de comercialização do *namazume-shu*. Refere-se ao saquê pasteurizado uma vez e envelhecido a partir do inverno até o outono seguinte antes da distribuição.

Nigorizake

Saquê turvo. O *moromi* (mistura principal) é filtrado através de uma malha grossa que deixa sólidos de arroz e levedura no saquê. No passado, não era pasteurizado e continha levedura viva. Hoje em dia, no entanto, muito *nigorizake* é pasteurizado para estabilizar a qualidade.

7.3 Rotulagem referentes a outros processos de fabricação

Variedades de arroz para saquê	Seç. 8.1
Método <i>shubo</i> (mistura mãe)	Seç. 8.4
Variedades de levedura	Seç. 8.4
<i>Arabashiri, shizuku sake, muroka</i>	Seç. 8.7

7.4 Rotulagem de informações técnicas

Alguns tipos de saquê têm rótulos referindo-se a outras especificações técnicas além do conteúdo de álcool.

Nihonshu-do, valor métrico do saquê

O valor de métrico do saquê indica a gravidade específica ou peso relativo em comparação com a água, do saquê. O padrão de medida é regida pela Lei de Medição Japonesa.

Se o saquê a 15°C pesa o mesmo que a água a 4°C, o valor do medidor saquê é 0. O saquê mais leve em comparação com a água é indicado com um valor métrico positivo, tais como +2, e saquê mais pesado do que a água é indicada por um valor métrico negativo, como -3. Alto teor de açúcar faz com que alguns saquês sejam mais pesados do que a água, por isso os valores métricos negativos podem indicar saquês mais doces, e os valores métricos positivos podem indicar saquês mais secos (Fig. 7. 1).

No entanto, o teor de álcool, também altera a densidade, de modo que o teor de álcool do saquê também deve ser levado em consideração. Além disso, alguns açúcares, tais como oligosacárido, não são doces, e o nível de ácido também pode mascarar a doçura. Portanto, é difícil identificar saquê como doce ou seco dependendo exclusivamente do valor métrico do saquê.

San-do, acidez

O ácido faz o gosto saquê tornar forte, mascarando sua doçura. Este é um elemento importante do sabor de saquê.

Acidez do saquê e acidez do vinho

O *san-do* (acidez) de saquê é medida usando 0,1 N de hidróxido de sódio e titulação de neutralização (pH 7,2) de 10 ml de saquê. A acidez do vinho é igualmente medida usando 0,1 N de hidróxido de sódio e titulação de neutralização (pH 8,2).

Este valor é multiplicado por 0,075 para indicar o nível de ácido tartárico (g/100 ml). Expresso em termos de ácido tartárico, a acidez do vinho branco é de 0,5 a 0,9 (g/100 ml) e de que saquê, em torno de 0,1 a 0,2 (g/100 ml).

Aminosan-do, valor aminoácido

saquê com mais aminoácido gosto rico, menos ácido amino gosto leve.

Aminosan-do (valor do aminoácido) é medida através da titulação de formol.

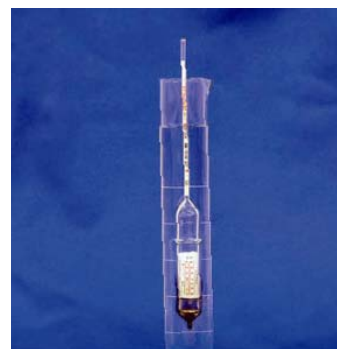


Figura 7.1 Medidor de saquê

Valor amakara

Amakara refere-se à doçura ou secura de saquê. Ao invés do valor métrico do saquê, a doçura ou secura do saquê pode ser expressa de forma mais precisa em termos de relação entre o teor de glicose e acidez.

Isto é expresso por:

Valor *amakara* = glicose (g/100 ml) - Acidez

Seco: valor menor que 0,3

Meio seco: valor entre 0,3 e 1,0 inclusive

Meio doce: valor entre 1,1 e 1,8 inclusive

Doce: valor superior a 1,8

Tabela 7.2 Média dos valores técnicos (2009)

	<i>Ginjo-shu,</i> incluindo <i>junmai</i> <i>ginjo-shu</i>	<i>Junmai-shu</i>	<i>Honjozo-shu</i>	<i>Futsu-shu</i>
Álcool (%)	15,94	15,52	15,54	15,41
Valor métrico do saquê	4,6	4,1	5,0	3,8
Glicose (g/100 ml)	1,85	1,64	1,78	2,17
Acidez	1,30	1,47	1,25	1,18
Valor de aminoácidos	1,28	1,59	1,41	1,31
Valor <i>amakara</i>	0,55	0,17	0,53	0,99