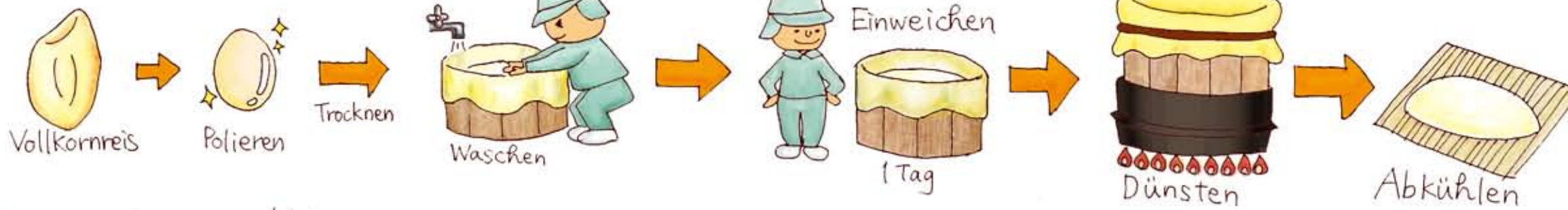


# SAKE HERSTELLUNGSPROZESS

## 1 Reis Zubereitung



**Tipp** Was ist der Poliergrad???

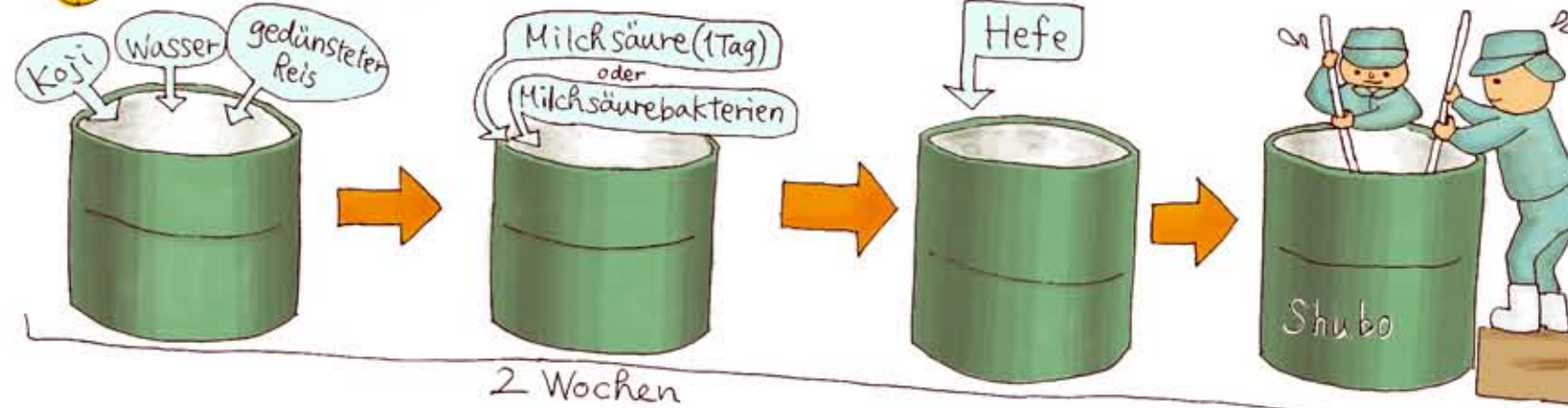
Je niedriger der Wert des Poliergrad ist, desto höher sind die Herstellungskosten für Sake, aber das Ergebnis ist ein gut ausgewogener Sake mit ausgeprägtem Aroma, Geschmack, Mundgefühl und guten Nachgeschmack.

Unpolierter Reis	Polierter Reis	Reis-kleie	Poliergrad
100	70	30	70%
100	40	60	40%

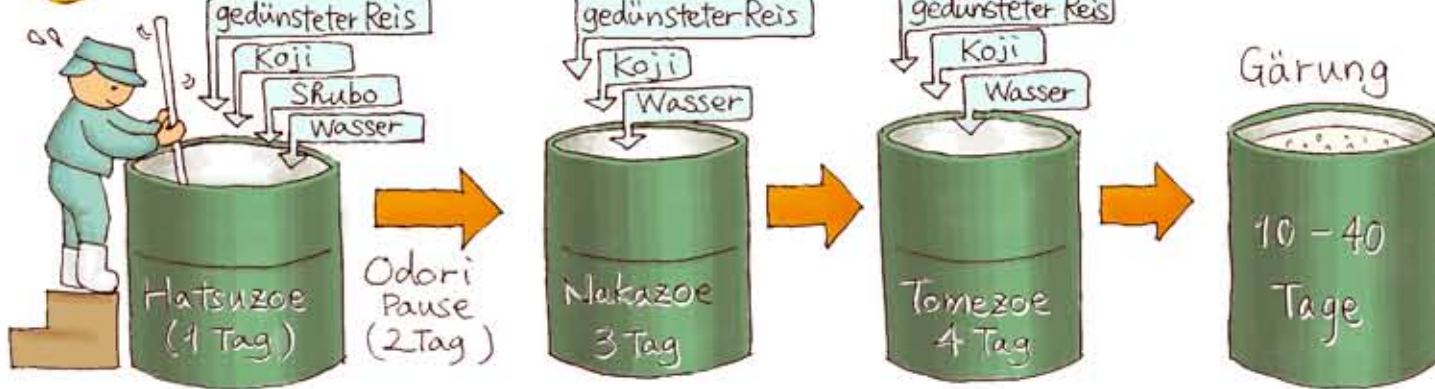
## 2 Herstellung von Koji



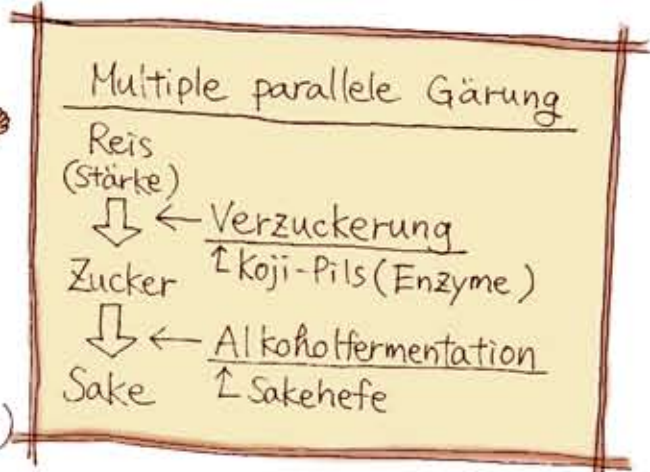
## 3 Shubo / Startermaische



## 4 Moromi / Hauptmaische in drei Stufen anlegen



\* Destillierter Alkohol kann kurz vor dem Ende der Fermentation zugesetzt werden.



## 5 Maische Pressung und Abfüllung

