

## LES DIFFERENTES CLASSIFICATIONS DU SAKE

### Selon le degré de polissage du riz et la composition

Classification	Appellation	Ingrédients	Degré de Polissage du riz	Proportions de riz+Koji	Quantité d'alcool ajoutée
Tokkutei-Meishoushu	Junmai-daiginjo	Riz, Eau, Koji	>50%	>15%	Pas d'alcool ajouté
	Junmai-ginjo	Riz, Eau, Koji	>40%	>15%	
	Junmaï	Riz, Eau, Koji	>30%*	>15%	
	Daiginjo	Riz, Eau, Koji, alcool distillé	>50%	>15%	<116.4 litres/tonne de riz
	Ginjo	Riz, Eau, Koji, alcool distillé	>40%	>15%	
	Honjozo	Riz, Eau, Koji, alcool distillé	>30%	>15%	
Futsuu-shu	Futsuu	Riz, Eau, Koji, alcool distillé	25 à 27%		Entre 120 et 280 litres/tonne de riz
	Futsuu + additifs	Riz, Eau, Koji, alcool distillé + sucre et agents de saveur			<720 litres/tonne de riz

(\*le Koji ou **aspergillus oryzae** est un champignon microscopique utilisé dans la production de saké afin de déclencher la digestion des grosse molécules d'amidon contenues dans le riz en glucose.)

### Selon le procédé d'obtention

Dénomination du Procédé	Méthodes
GENSHU	Après la fermentation, pas d'ajout d'eau
NAMAZAKE	Saké non pasteurisé
NAMACHOZO	Saké conservé tel quel et pasteurisé avant la mise en bouteille
NAMAIPPON	Saké produit à la cave
TARUZAKE	Saké conservé en fûts
NIGORIZAKE	Saké filtré à travers de grosses mailles (il a un aspect opaque, blanc, voire jaune)
HAPPOSHU	Saké pétillant
KOSHU	Saké vieilli plus de trois années
KIJOSHU	Du saké est ajouté en fin de fermentation