

# DRINKS.

## Yamasan Masmune Junmai 90 Sake 72cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802362
Alcool	18%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Shimane
Embouteilleur	Sakemochida Honten, 785 Hiratacho, Izumo Shi, Shimane Ken, 691-0001, Japon
Marque	Yamasan Masamune
Type	Saké
L'usage	pur (refroidi ou à température ambiante)
Dégustation	des arômes fruités de banane se mêlent à des notes de riz et de céréales, tandis que l'acidité et le goût umami s'équilibrent entre eux.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz 90%
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Ce saké est inhabituel dans la mesure où il présente un taux de polissage élevé de 90%, comparable à

celui du riz ordinaire. Seuls 10% du grain de riz ont donc été polis, et le maître brasseur utilise pour cela une machine spéciale Seimai. Le riz est poli parce que l'amidon se trouve principalement dans le noyau, tandis que les couches extérieures contiennent des substances indésirables. Le riz est ensuite lavé, trempé dans l'eau, cuit à la vapeur et refroidi avant que le moût ne soit préparé et que le processus de fermentation ne commence. Le saké fraîchement pressé est pasteurisé, stocké pendant quelques mois, puis additionné d'eau jusqu'à ce qu'il atteigne le degré de buvabilité souhaité.