



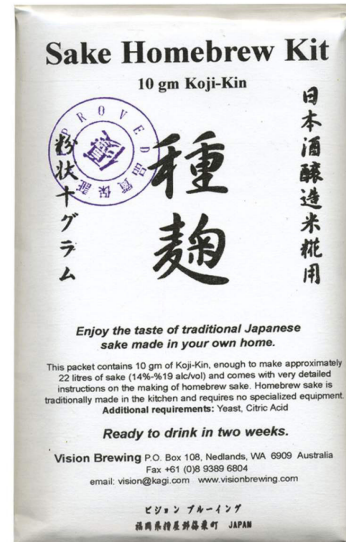
Materie Prime e Attrezzature per Birrifici e Hobbisti

P.A.B. S.r.l.

Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 Pasian di Prato (UD) Italy

+39.0432 644279
info@mr-malt.it
www.mr-malt.it

Koji-Kin



Coltura di Koji-Kin.

Culturaiofilizzata di spore di muffe koji. Indispensabile se si vuole produrre il proprio sake. Questo prodotto converte l'amido del riso in zucchero.

Se sul riso si sviluppa la muffa corretta esso agirà come il malto e trasformerà altro riso (amido) in zucchero: questo è il principio della produzione del Sakè e tale riso viene chiamato RISO-MALTO (Kome-Koji nella terminologia corretta).

Questo Kit Sakè contiene 10 grammi di spore di muffa (Koji-Kin) che si svilupperà sul riso per produrre riso-malto ricco di enzimi (Kome-Koji) e creare interessanti aromi complessi, come nell'uso della muffa per la produzione di formaggi.



Produzione del riso-malto (Kome-Koji)

| Primo passaggio

Ingredienti

- 400 gr di riso (a grani medi o piccoli);
- ½ cucchiaino da tè di Koji-Kin.

Utensili

- Un colino, setaccio o vaporiera di bambù per contenere il riso;
- Un panno di cotone per assorbire l'acqua condensata sul coperchio della casseruola (vedere note aggiuntive);
- Una grande casseruola per contenere il colino, setaccio o vaporiera di bambù.

Procedimento

1. Lavare 400 g di riso (a grani medi o piccoli) finché l'acqua non risulta limpida, tenere il riso in ammollo per circa 1h 30 min e poi lasciarlo in un cestino o setaccio almeno 20 min per scolare l'acqua in eccesso.

2. Cuocere il riso a vapore. Il riso cotto a vapore non risulta bianco ma leggermente trasparente. (N.B. Assicurarsi che il riso non sia a diretto contatto con l'acqua in ebollizione, vedere note aggiuntive.)

3. Far raffreddare il riso a 30°C. Metterlo in un recipiente di smalto o acciaio e aggiungere 1,5 gr (½ cucchiaino da tè) di spore di muffa (Koji-Kin), che può essere mescolata con 1 cucchiaino da tè di farina per agevolare la distribuzione. Un colino da tè o di metallo molto fine è utilissimo per distribuire le spore. Dopo l'apertura della confezione il contenuto non subisce deterioramento.

4. Coprire il contenitore con un panno di stamigna o di cotone inumidito per evitare che si asciughi. Tenere il riso inoculato in un ambiente temperato a 30°C. Mescolare il riso ogni 10 ore per distribuire la muffa uniformemente. Dopo 15 ore il riso diventa bianco e si sviluppa un forte aroma simile a quello del formaggio. Tenere il riso a 30°C per 40 ore: si coprirà di morbide fibre bianche e dovrebbe risultare duro e leggermente dolce. Ora il riso-malto (Kome-Koji) è in grado di trasformare del normale riso cotto a vapore in zuccheri per la fermentazione.



Fermentazione unendo riso-malto e normale riso cotto a vapore

| Secondo passaggio

Ingredienti

- 1500 gr di riso (a grani medi o piccoli);
- 400 gr di riso-malto (Kome-Koji);
- 5 gr di acido citrico (1 cucchiaino da tè) o 4 gr di luppolo;
- 4 lt di acqua demineralizzata (priva di cloro e ferro) e refrigerata;
- Lievito Wyeast n.4134 Sakè #9 - 125 ml

I lieviti lager producono un aroma molto piacevole. Poiché l'amido si trasforma in zucchero e poi alcol con un processo istantaneo, solitamente non si sviluppano elevate gradazioni alcoliche (18% alc/vol) da lieviti a bassa gradazione alcolica.

Utensili

- Un cestino o setaccio per scolare l'acqua in eccesso;
- Un fermentatore profondo da 10 lt in smalto, acciaio, ceramica smaltata o vetro. Si sconsiglia di usare recipienti in plastica perché difficili da sanificare e possono conferire un aroma acetoso alla fermentazione.

Procedimento

1. Lavare 1500 gr di riso finché l'acqua non risulta limpida e tenere il riso in ammollo per circa 1h 30 min.
2. Cuocere il riso a vapore (vedere note aggiuntive per i dettagli).
3. Dopo la cottura, raffreddare il riso a 30°C.

4. Sciogliere l'acido citrico in 4 litri d'acqua nel fermentatore. L'acido citrico impedirà la contaminazione batterica e aggiungerà un leggero sapore aspro al Sake.

Un metodo alternativo è aromatizzare l'acqua con del luppolo: aggiungere 5 gr di luppolo in pellet ad una tazza di acqua bollente e lasciare in infusione per 10 min. Aggiungere poco a poco questo infuso all'acqua finché non acquisisce un caratteristico aroma amaro di luppolo (non esagerare!) e una leggera colorazione gialla. L'aroma di luppolo scomparirà per la fine della fermentazione. Il luppolo è molto efficace nell'evitare la contaminazione e consente di svolgere la fermentazione ad una temperatura di circa 22°C.

5. Aggiungere 400 gr di riso-malto (Kome-Koji) e mescolare bene.

6. Aggiungere il riso cotto a vapore raffreddato e mescolare bene.

7. Spargervi dentro il lievito e chiudere il recipiente con il coperchio tenendolo a temperatura ambiente. Inizialmente il riso assorbirà l'acqua, ma entro 2 giorni si frantumerà in un impasto in fermentazione. Temperature di fermentazione inferiori produrranno un migliore sapore. La temperatura ideale si aggira attorno ai 18°C.

8. Mescolare il composto almeno una volta al giorno. In due o tre giorni si noterà un piacevole aroma di Sake.

9. La fermentazione terminerà dopo due settimane. Filtrare il prodotto adoperando un cestino o setaccio fine, una stamigna o garza o un sacchetto filtrante di nylon. Se si desidera che il Sake sia trasparente, separare i residui mediante decantazione. Questa operazione potrebbe richiedere fino a 24 ore. Si consiglia di servire questo tipo di Sake freddo (vedere note aggiuntive per le indicazioni di conservazione).

Informazioni aggiuntive

Importante: nel produrre il riso-malto (Kome-Koji) si fa sviluppare sul riso una muffa. Non vi sono rischi per la salute se si tratta di questa e non di altre muffe. Ai principianti può accadere di far sviluppare strane muffe esotiche o batteri per errore: se adoperati per la fermentazione, possono risultare tossici e sgradevoli da bere. Si raccomanda di usare il buonsenso, se qualcosa ha un odore o sapore sgradevole, non ingerirlo! Di seguito alcuni consigli per riconoscere e far sviluppare il riso-malto (Kome-Koji).

1. Il riso-malto (Kome-Koji) è sempre bianco o lievemente bruno.
2. L'odore del riso-malto (Kome-Koji) è forte e simile al formaggio (non un odore di muffa), forse non buono ma sicuramente non sgradevole come qualcosa di andato a male.
3. Si possono vedere nelle piccole fibre bianche svilupparsi sul riso negli stadi più avanzati. Se si sviluppano fibre che non sono di colore bianco, non adoperare il lotto interessato perché contiene delle altre muffe oltre al Koji.
4. Per sviluppare una monocultura di solo Koji, distribuire il Koji-Kin (spore) molto uniformemente e generosamente mediante un fine setaccio di metallo (colino da tè), assicurandosi di mescolare con cura il riso e le spore.

Preparazione del riso-malto (Kome-Koji): per mantenere il riso tiepido durante la fase di preparazione del riso-malto (Kome-Koji) può essere utile una padella elettrica con coperchio alto, ma è importante fare attenzione a non surriscaldare il riso. Il calore eccessivo, infatti, uccide lo sviluppo del fungo. Lo sviluppo della muffa (Koji) genera temperature superiori ai 30°C, ma finché la temperatura dell'ambiente circostante è attorno ai 30°C si svilupperà muffa sana. Il luogo perfetto per la preparazione del riso-malto (Kome-Koji) è lontano dalla luce diretta ed ha una temperatura di circa 30°C.