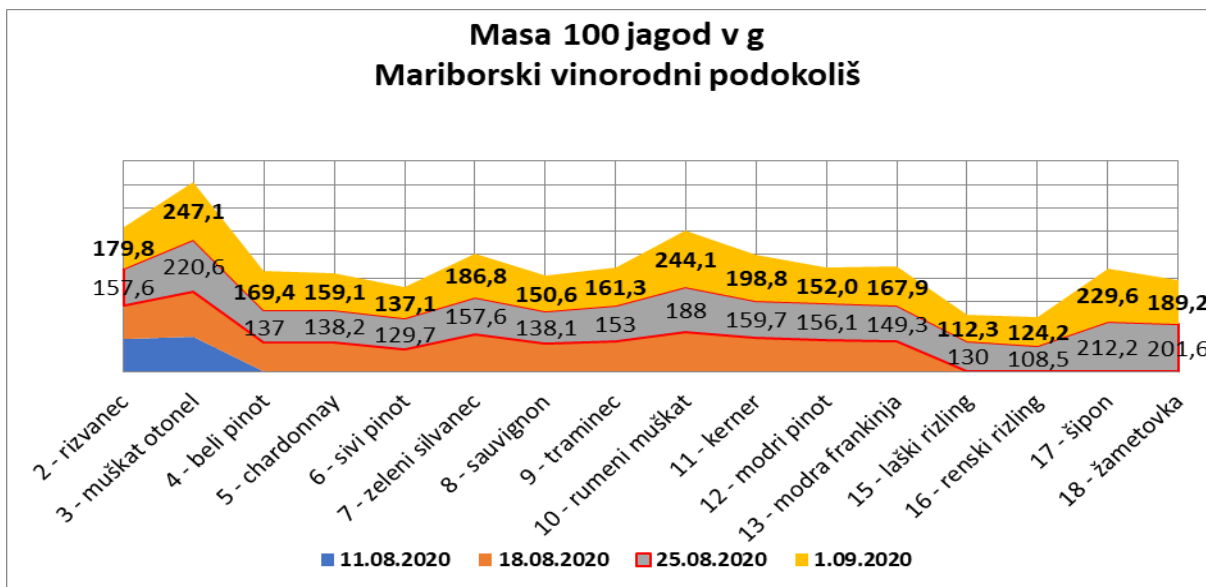
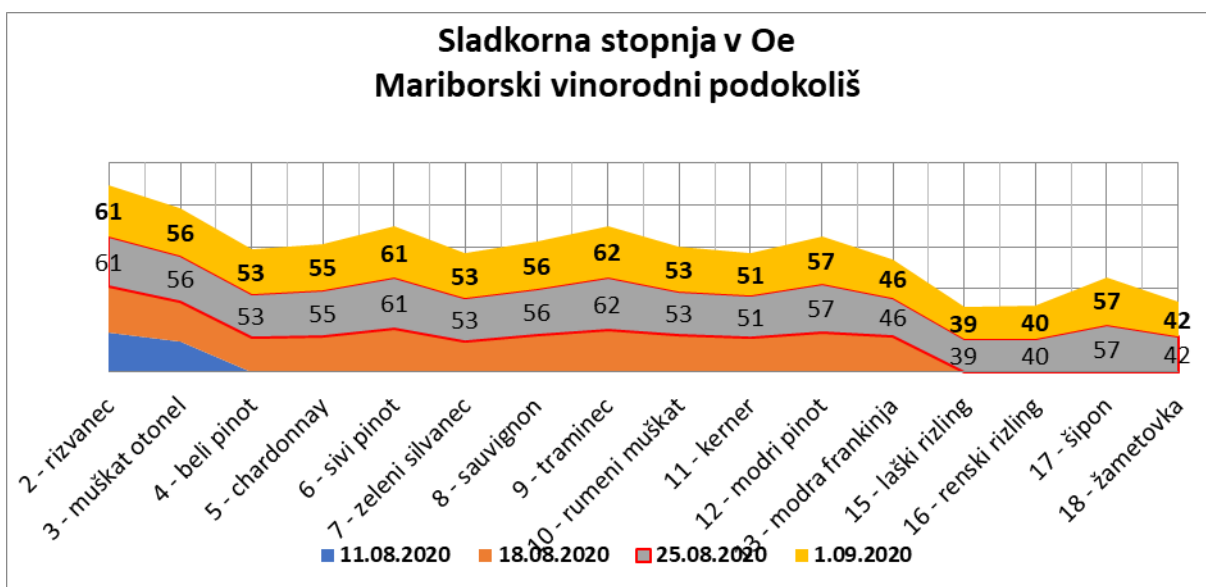


Datum:	01. september, 2020						
A - Mariborski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	2 - rizvanec	179,8	68	16,2	3,14	8,22	83
	3 - muškato tonel	247,1	62	14,5	3,19	6,69	93
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	169,4	63	14,8	2,91	12,17	51
	5 - chardonnay	159,1	68	16,1	3,01	11,19	62
	6 - sivi pinot	137,1	72	17,0	3,10	10,05	72
	7 - zeleni silvanec	186,8	62	14,6	2,93	12,71	49
	8 - sauvignon	150,6	65	15,3	2,90	12,36	52
	9 - traminec	161,3	68	16,1	3,07	6,44	70
	10 - rumeni muškato	244,1	63	14,8	3,01	10,31	61
	11 - kerner	198,8	63	14,8	2,92	11,76	54
	12 - modri pinot	152,0	62	14,7	2,90	13,28	47
	13 - modra frankinja	167,9	57	13,4	2,88	12,55	45
POZNE SORTE							
	15 - laški rizling	112,3	51	12,1	2,80	14,18	36
	16 - renski rizling	124,2	55	12,9	2,67	13,41	33
	17 - šipon	229,6	62	14,7	2,99	10,07	62
	18 - žametovka	189,2	56	13,2	2,79	14,16	40
	rane sorte	213,4	65	15,4	3,16	7,45	88
	sr. pozne sorte	166,6	65	15,3	2,97	11,16	57
	pozne sorte	144,9	55	13,0	2,79	13,17	40
	vse sorte	165,4	62	14,7	2,94	11,37	56
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

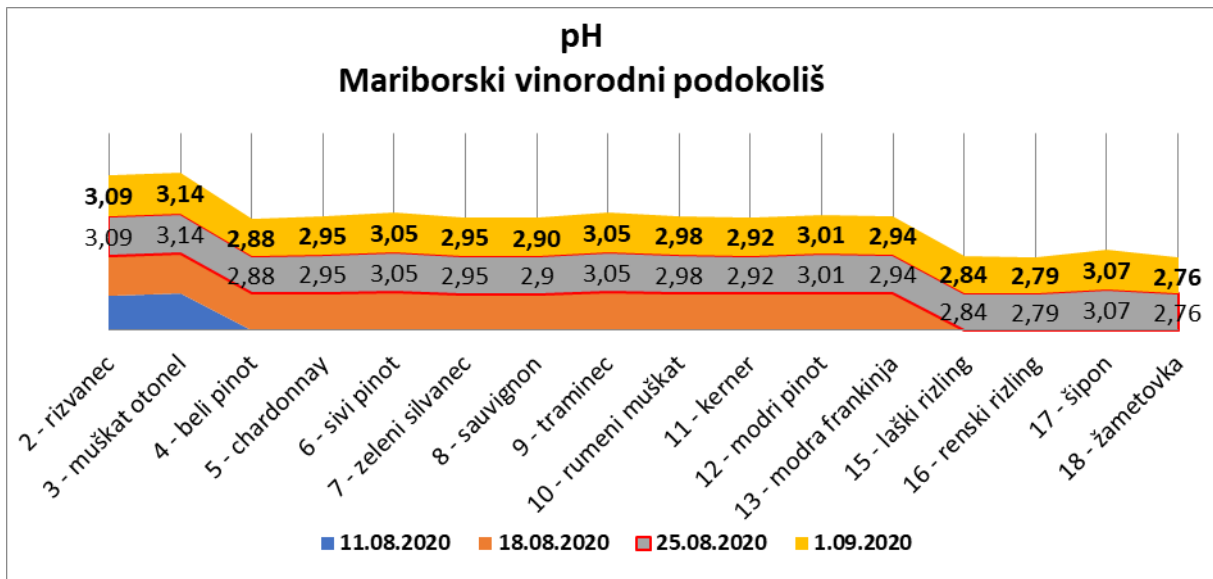
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

