

Datum:

2. september, 2014

A-Mariborski vinorodni podokoliš

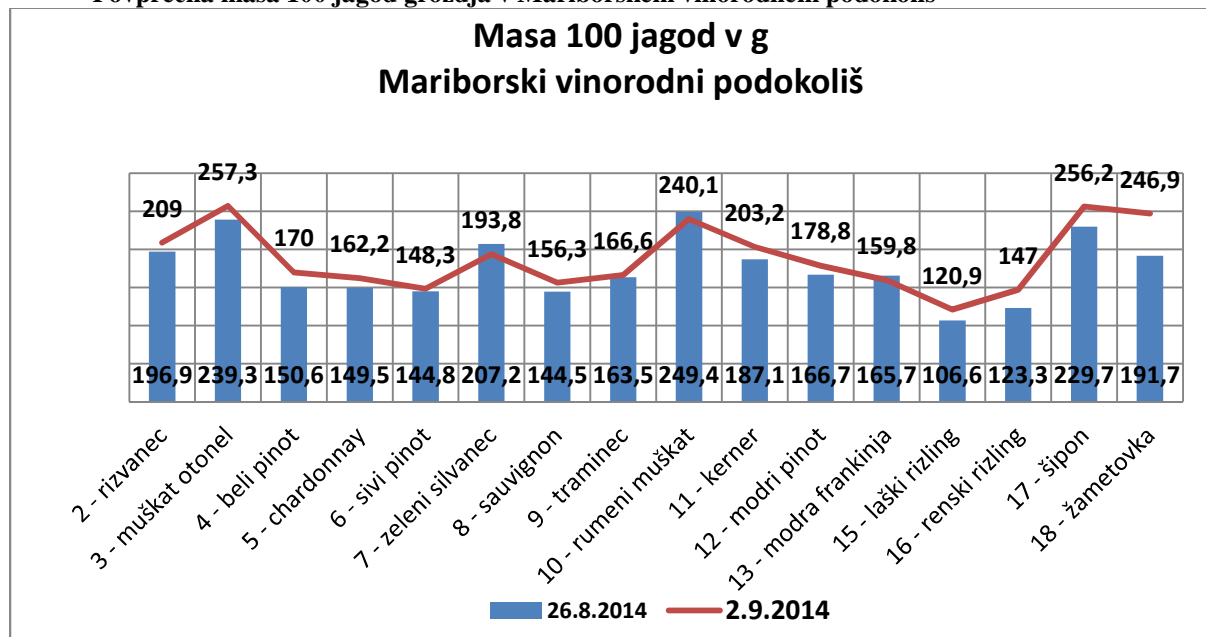
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec	209,0	69	3,20	8,60	0,36	0,64	80
	3 - muškato tonel	257,3	63	3,21	7,07	0,36	0,64	88
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	170,0	71	3,02	13,53	0,45	0,55	54
	5 - chardonnay	162,2	71	3,01	13,11	0,45	0,55	55
	6 - sivi pinot	148,3	73	3,13	10,27	0,43	0,57	72
	7 - zeleni silvanec	193,8	66	3,06	11,58	0,46	0,54	57
	8 - sauvignon	156,3	63	2,94	15,87	0,50	0,50	41
	9 - traminec	166,6	70	3,14	11,16	0,40	0,60	62
	10 - rumeni muškato	240,1	64	3,03	9,43	0,46	0,54	67
	11 - kerner	203,2	66	2,95	13,25	0,40	0,60	50
	12 - modri pinot	178,8	69	3,06	12,81	0,47	0,53	55
	13 - modra frankinja	159,8	60	3,00	13,75	0,42	0,58	44
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	120,9	47	2,91	15,75			30
	16 - renski rizling	147,0	59	2,88	17,72			34
	17 - šipon	256,2	52	2,93	16,42			33
	18 - žametovka	246,9	40	2,90	17,46			23
	rane sorte	233,2	66	3,21	7,84	0,36	0,64	84
	sr. pozne sorte	173,0	68	3,03	12,62	0,44	0,56	56
	pozne sorte	166,4	51	2,90	16,74			32
	vse sorte	177,0	63	3,01	13,25			52

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

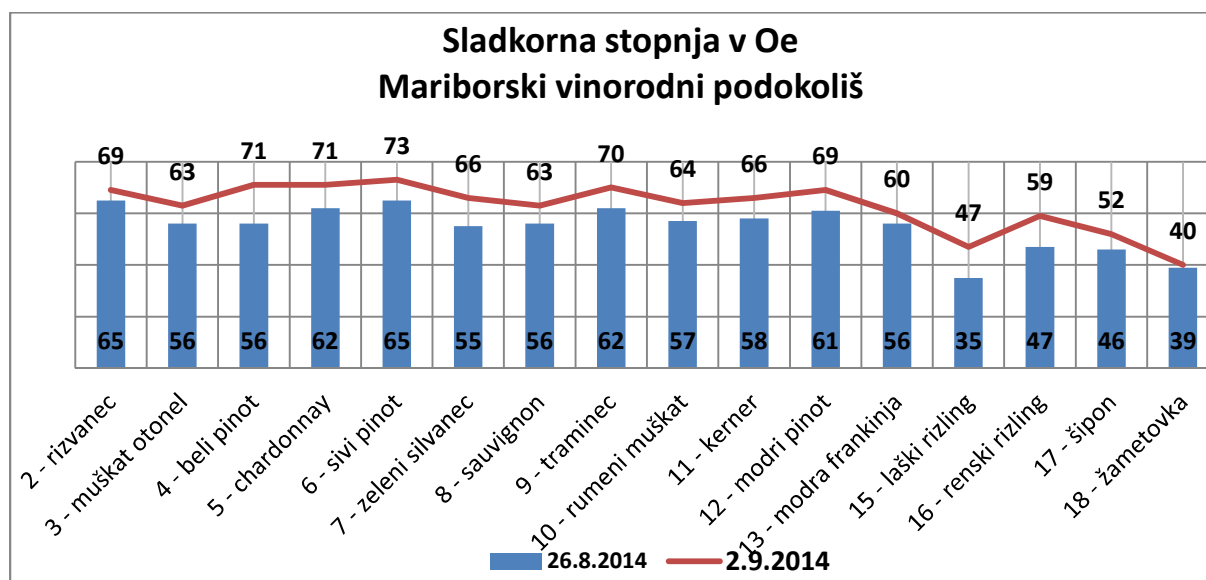
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

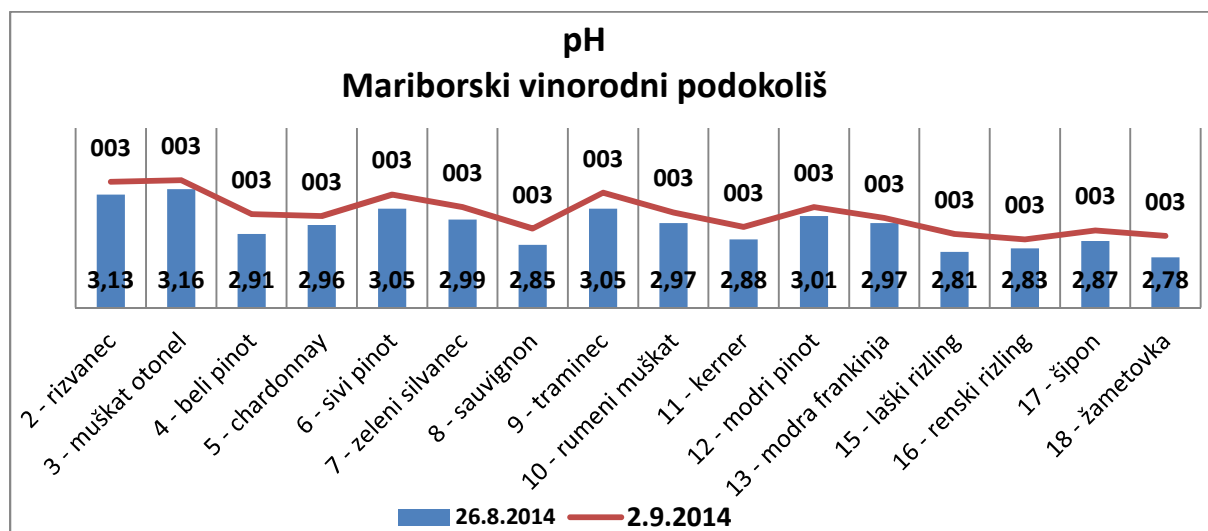
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podkoliš



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podkolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

