

Datum: **04. september 2018**

A-Mariborski vinorodni podokoliš

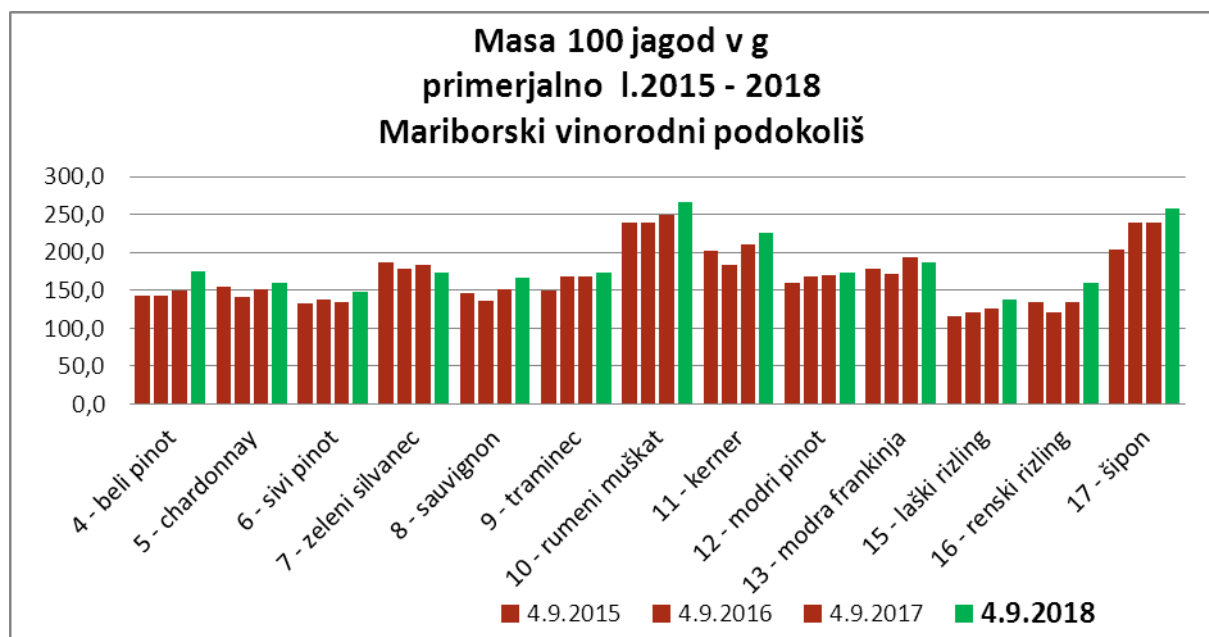
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	184,3	79	18,7	3,20	7,86	41	59	101
	5 - chardonnay	167,9	80	19,0	3,33	7,27	43	57	111
	6 - sivi pinot	151,8	83	19,7	3,42	5,66	37	63	148
	7 - zeleni silvanec	180,8	83	19,5	3,31	6,20	33	67	134
	8 - sauvignon	170,4	80	18,9	3,24	6,46	28	72	124
	9 - traminec	175,7	79	18,7	3,49	5,40	33	67	147
	10 - rumeni muškat	302,4	80	19,0	3,44	4,40	32	68	182
	11 - kerner	239,3	78	18,4	3,30	6,27	33	67	124
	12 - modri pinot	181,0	78	18,4	3,28	7,60	39	61	103
	13 - modra frankinja	199,5	70	16,6	3,26	8,19	31	69	102
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	146,3	69	16,4	3,24	6,81	30	70	105
	16 - renski rizling	161,0	71	16,9	3,07	10,10	33	67	72
	17 - šipon	261,3	74	17,5	3,17	7,87	36	64	113
	18 - žametovka	224,0	62	14,6	3,11	9,12	39	61	68
	sr. pozne sorte	181,5	79	18,7	3,32	6,68	35	65	124
	pozne sorte	179,6	70	16,6	3,15	8,41	34	66	91
	vse sorte	180,9	76	18,1	3,27	7,24	35	65	112

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

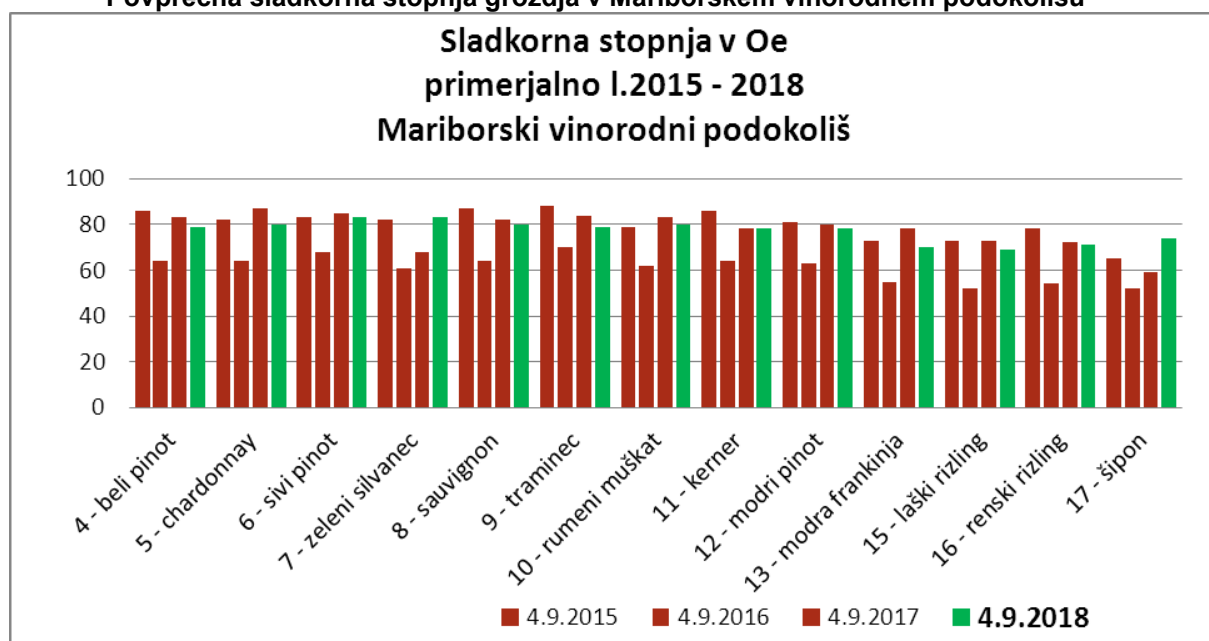
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

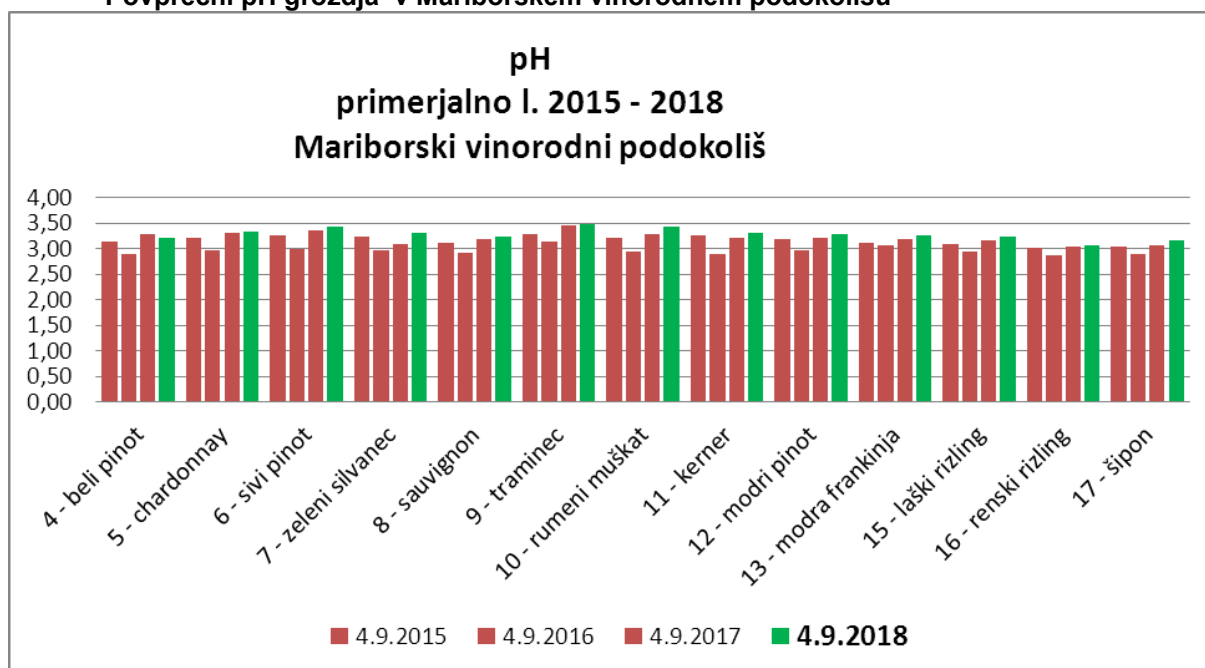
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

