

Datum: **5. september 2017**

**A-Mariborski vinorodni podkoliš**

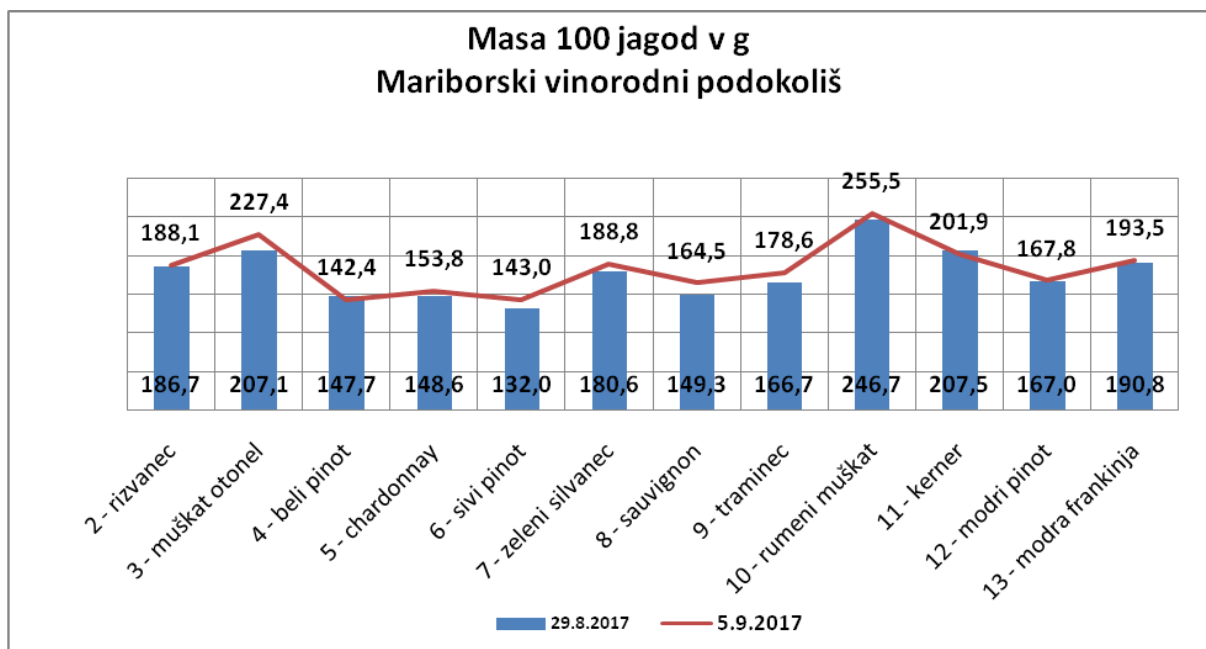
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>									
	2 - rizvanec	188,1	82	19,4	3,44	4,21	34	66	195
	3 - muškati otonel	227,4	81	19,2	3,41	3,79	37	63	214
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	142,4	85	20,0	3,27	5,97	21	79	142
	5 - chardonnay	153,8	91	21,3	3,34	5,71	53	47	164
	6 - sivi pinot	143,0	90	21,1	3,41	4,87	37	63	185
	7 - zeleni silvanec	188,8	90	21,2	3,15	5,89	33	67	153
	8 - sauvignon	164,5	88	20,9	3,22	6,19	30	70	146
	9 - traminec	178,6	87	20,5	3,59	4,04	43	57	216
	10 - rumeni muškati	255,5	85	20,0	3,39	4,47	34	66	190
	11 - kerner	201,9	89	21,0	3,23	5,73	37	63	155
	12 - modri pinot	167,8	79	18,6	3,17	7,42	40	60	106
	13 - modra frankinja	193,5	77	18,2	3,17	7,75	43	57	96
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	126,3	79	18,8	3,18	6,33	30	70	131
	16 - renski rizling	140,4	80	18,9	3,03	9,91	38	62	81
	17 - šipon	231,6	64	15,1	3,05	8,80	41	59	73
	18 - žametovka	194,7	71	17,0	3,16	6,54	41	59	109
	<b>rane sorte</b>	201,2	82	19,3	3,43	4,07	36	64	202
	<b>sr. pozne sorte</b>	169,0	87	20,4	3,31	5,78	37	63	158
	<b>pozne sorte</b>	156,8	76	18,0	3,10	8,10	38	62	100
	<b>vse sorte</b>	167,9	83	19,6	3,25	6,36	37	63	144

**R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST**

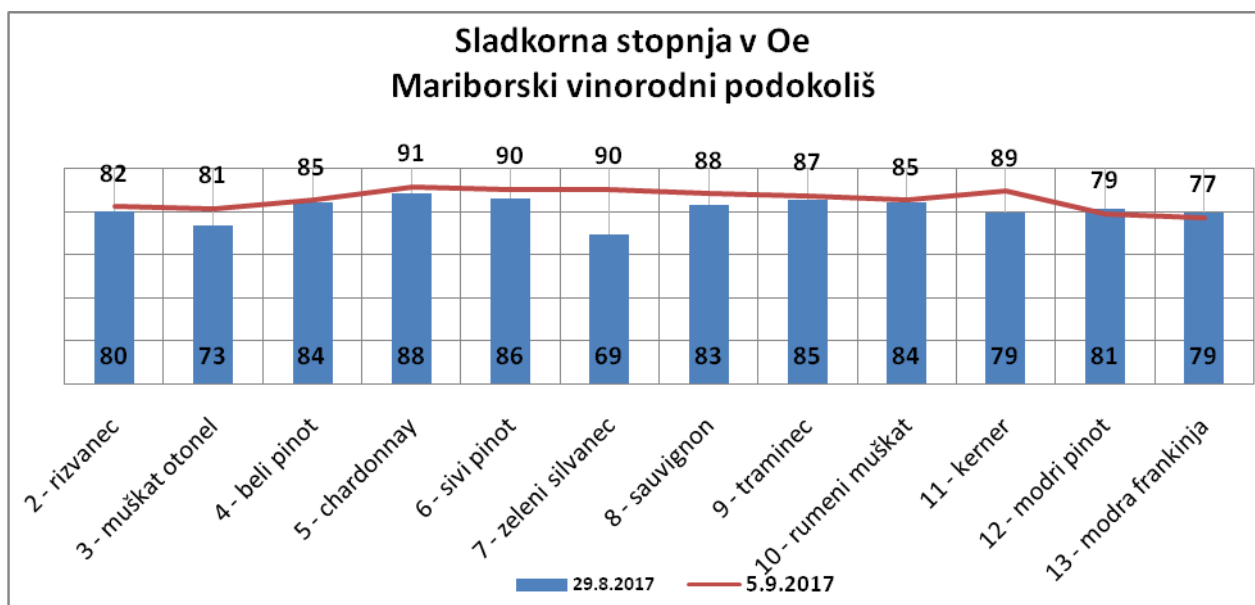
**R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST**

**R<70 SLABA KAKOVOST**

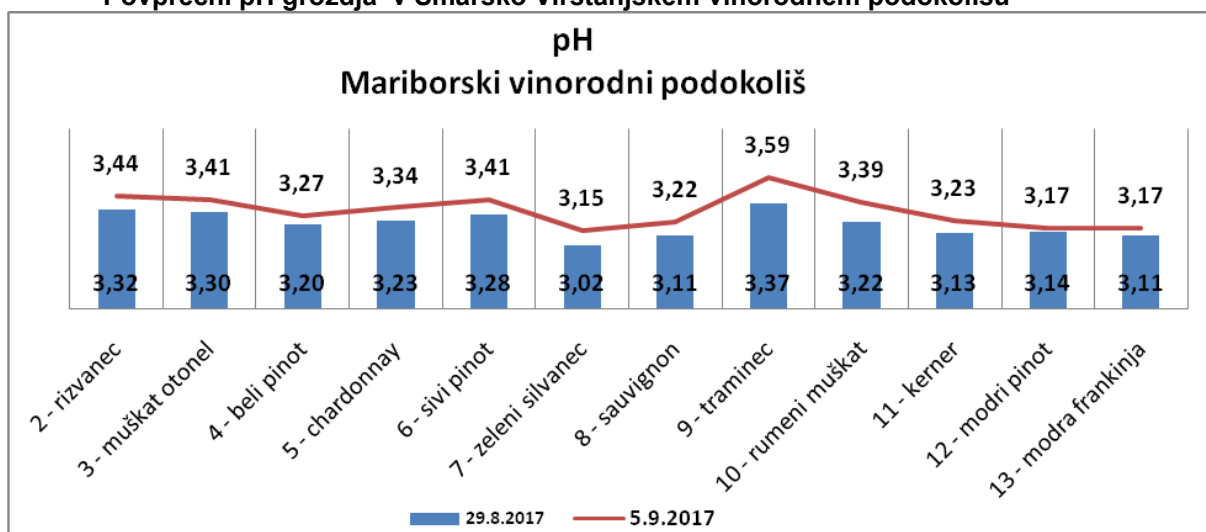
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:**  
**Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:**  
**Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**

