

Datum:

6. september, 2016

## A-Mariborski vinorodni podkoliš

POVPREČJA

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Brix	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>									
	2 - rizvanec	194,5	69	3,16	7,38	16,3	42	58	94
	3 - muškato tonel	199,5	70	3,15	7,42	16,6	44	56	94
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	153,0	75	2,96	11,97	17,8	53	47	67
	5 - chardonnay	147,2	73	3,00	11,12	17,2	53	47	68
	6 - sivi pinot	143,6	78	3,05	9,41	18,4	45	55	83
	7 - zeleni silvanec	189,3	69	3,03	9,77	16,4	54	46	71
	8 - sauvignon	154,4	76	3,01	9,77	17,9	45	55	80
	9 - traminec	174,3	83	3,25	7,22	19,5	44	56	116
	10 - rumeni muškato	236,1	74	3,04	9,23	17,5	45	55	80
	11 - kerner	192,0	73	2,96	10,08	17,3	46	54	73
	12 - modri pinot	169,7	73	3,01	11,60	17,3	72	28	66
	13 - modra frankinja	179,9	67	3,03	9,46	15,9	44	56	74
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	138,1	63	2,96	11,43	15,0			58
	16 - renski rizling	135,1	71	2,84	14,08	16,9			53
	17 - šipon	256,0	63	2,88	12,51	15,0			52
	18 - žametovka	208,6	64	2,87	11,17	15,0			57
	<b>rane sorte</b>	197,0	69	3,15	7,40	16,4	43	57	94
	<b>sr. pozne sorte</b>	167,3	74	3,03	10,06	17,7	50	50	77
	<b>pozne sorte</b>	164,8	66	2,89	12,56	15,7			55
	<b>vse sorte</b>	169,5	72	3,00	10,47	17,0	49	51	80

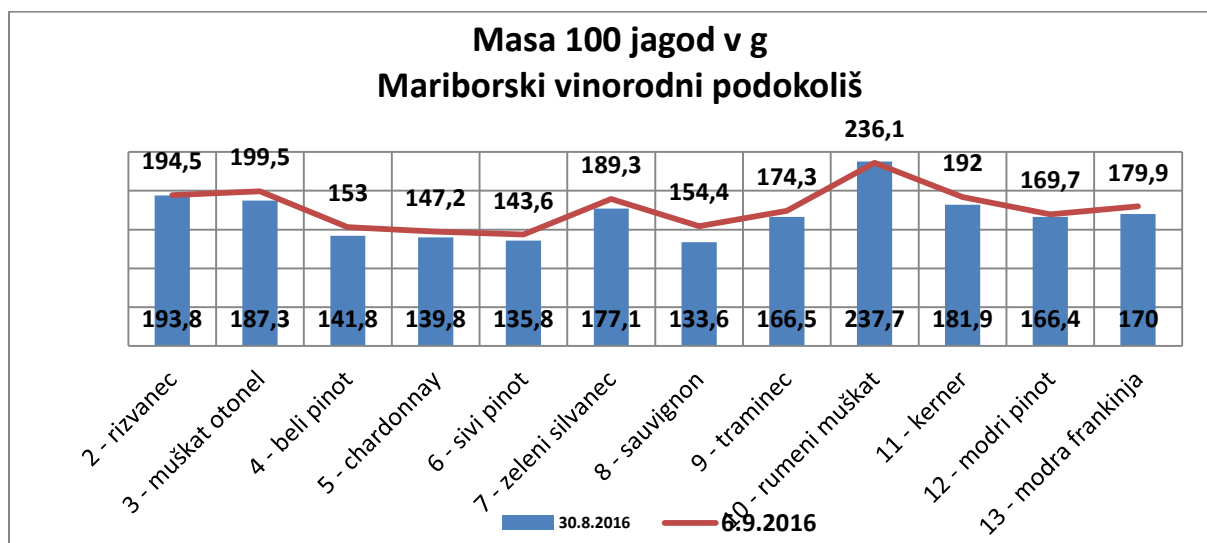
R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI

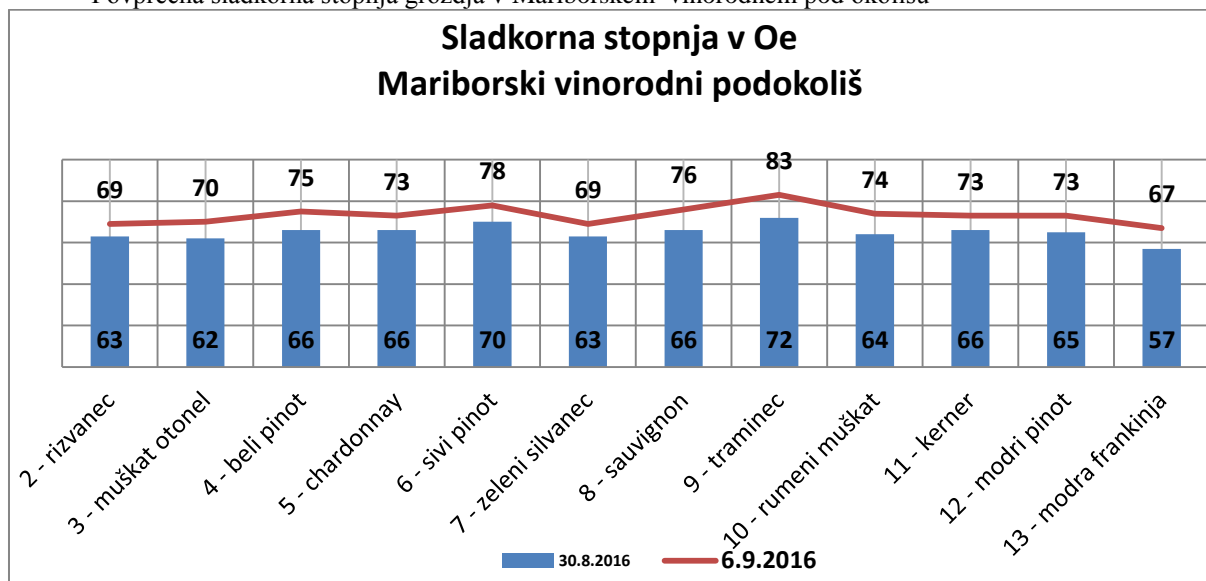
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podkolišu



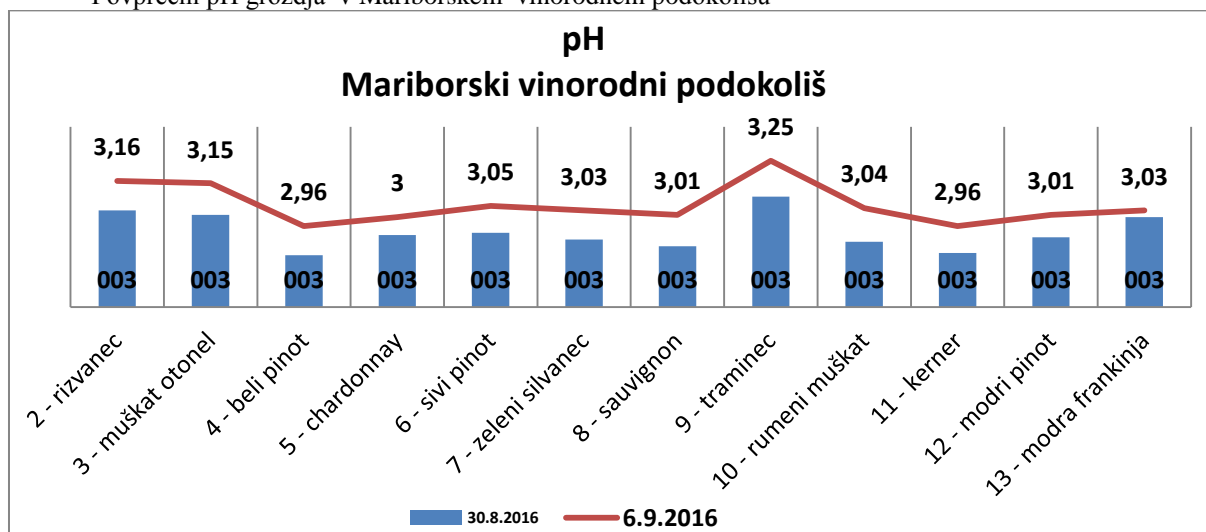
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
 Povprečne skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

