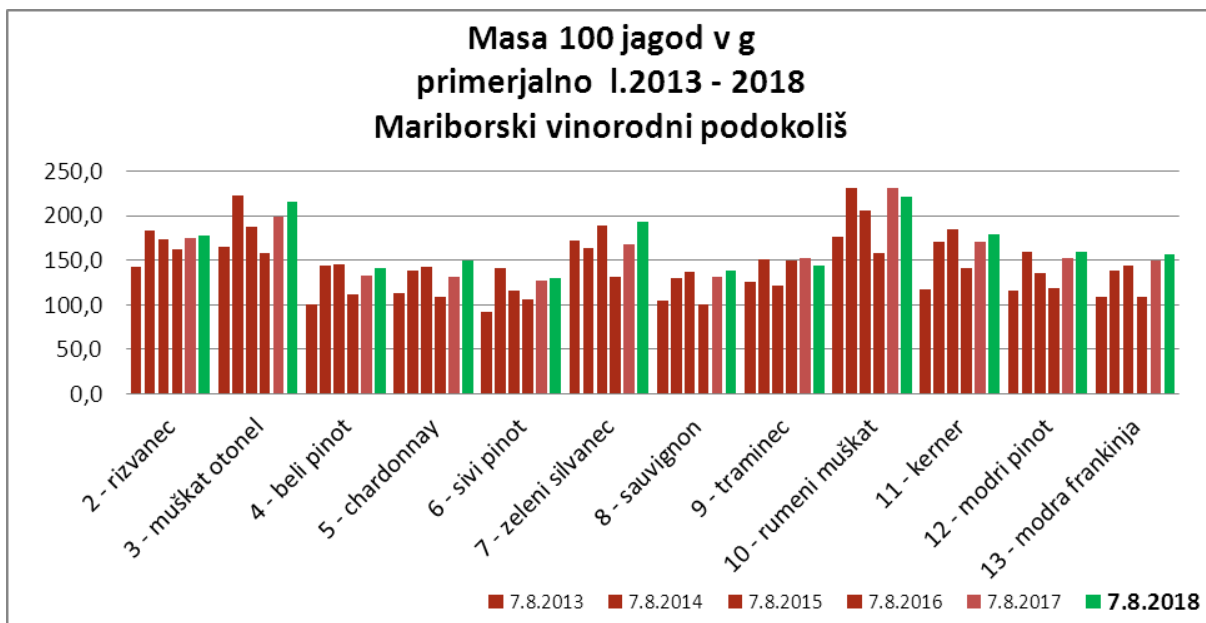
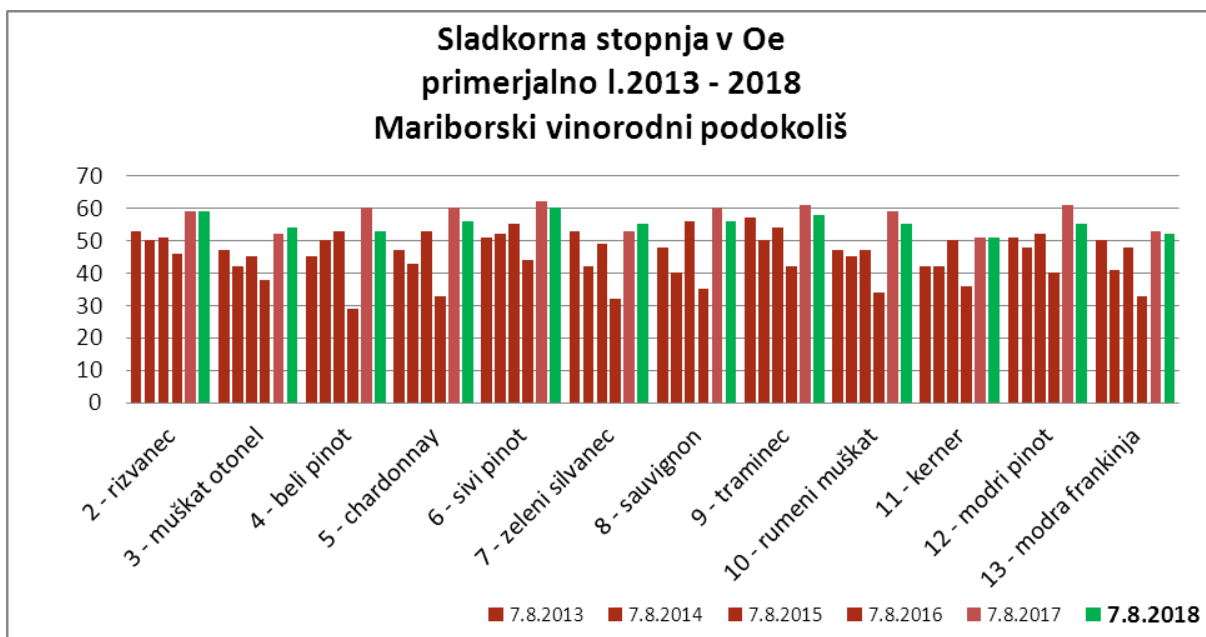


Datum:		7. avgust 2018					
A-Mariborski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina						
	2 - rizvanec	177,5	59	13,9	3,13	8,33	71
	3 - muškati otonel	216,4	54	12,8	3,17	7,79	73
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	141,6	53	12,6	2,83	19,40	27
	5 - chardonnay	149,3	56	13,3	2,91	15,50	37
	6 - sivi pinot	130,4	60	14,3	2,97	13,19	48
	7 - zeleni silvanec	193,1	55	13,0	2,86	15,21	36
	8 - sauvignon	138,8	56	13,2	2,90	16,87	33
	9 - traminec	144,5	58	13,7	3,05	10,90	53
	10 - rumeni muškati	221,5	55	13,0	2,94	13,89	40
	11 - kerner	178,9	51	12,0	2,82	15,25	33
	12 - modri pinot	159,0	55	13,1	2,92	16,62	34
	13 - modra frankinja	156,2	52	12,2	2,94	16,42	35
	rane sorte	196,9	56	13,3	3,15	8,06	72
	sr. pozne sorte	155,0	55	13,1	2,92	15,35	38
	vse sorte	160,6	56	13,2	2,95	14,37	43
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

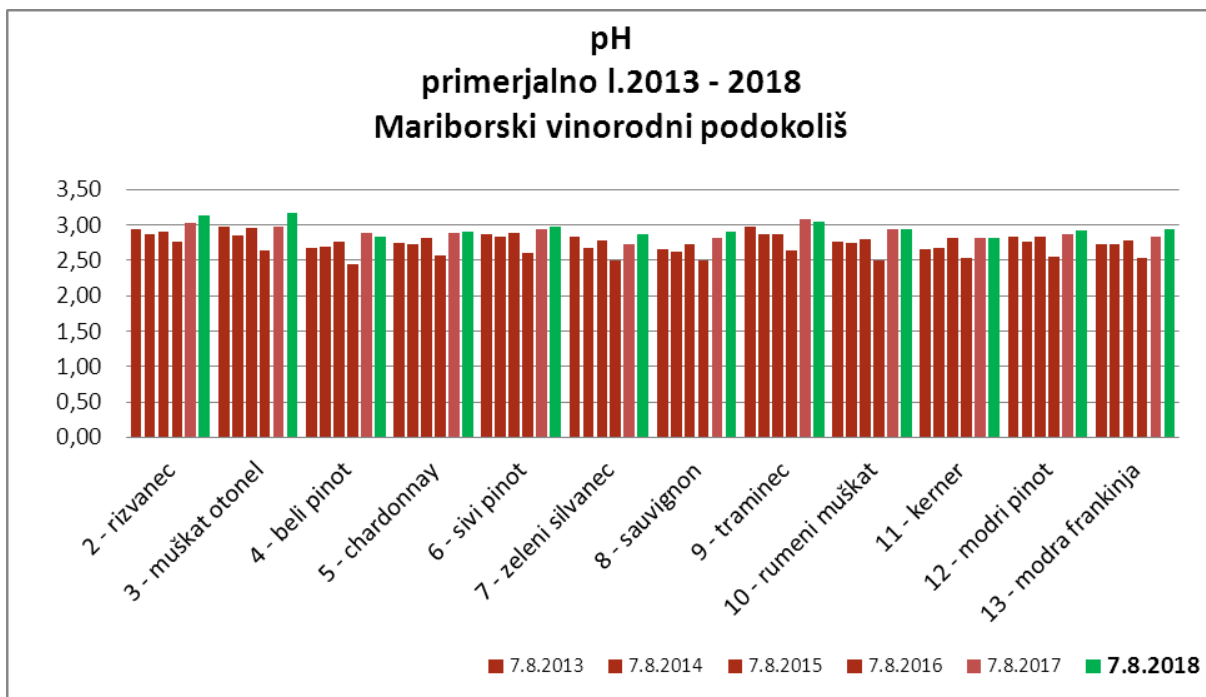
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



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



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



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

