

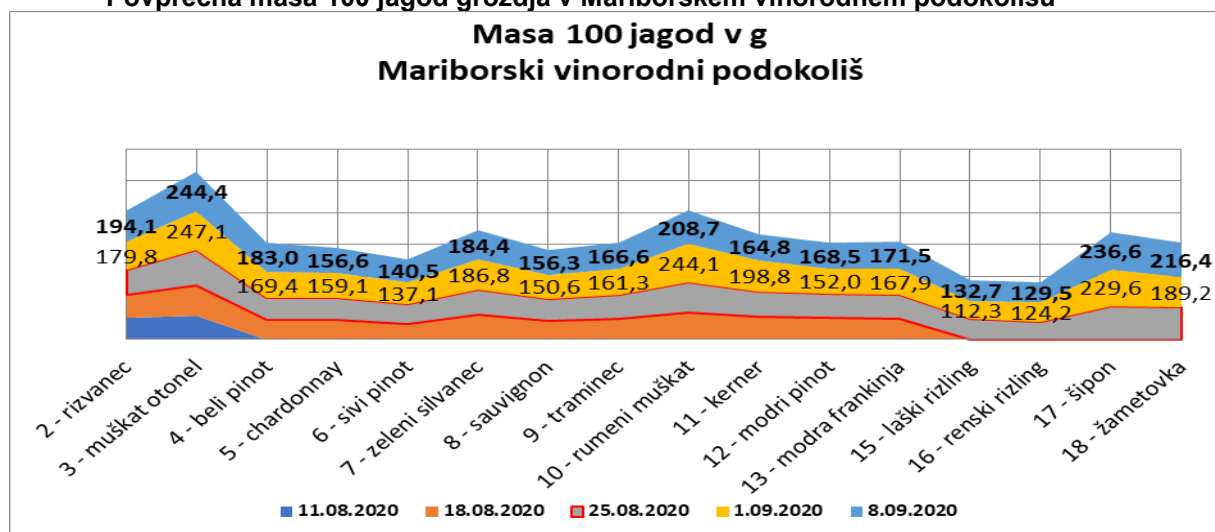
Datum:		08. september, 2020								
A - Mariborski vinorodni podokoliš										
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina v %	jabolčna kislina v %	YAN mg/l	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE										
	2 - rizvanec	194,1	73	17,2	3,07	8,88	68	32	83	82
	3 - muškato tonel	244,4	68	16,0	3,16	7,79	65	35	121	87
SREDNJE POZNE SORTE										
	4 - beli pinot	183,0	69	16,4	2,95	11,51	66	34	91	60
	5 - chardonnay	156,6	74	17,5	2,98	12,06	64	36	114	62
	6 - sivi pinot	140,5	75	17,7	3,01	10,91	65	35	93	70
	7 - zeleni silvanec	184,4	69	16,4	2,96	12,33	62	38	82	56
	8 - sauvignon	156,3	71	16,8	2,94	11,75	67	33	73	60
	9 - traminec	166,6	75	17,8	3,07	9,43	70	30	83	80
	10 - rumeni muškato	208,7	71	16,8	3,04	10,45	65	35	72	67
	11 - kerner	164,8	70	16,5	2,89	13,08	66	34	92	53
	12 - modri pinot	168,5	67	16,0	2,93	12,95	62	38	109	52
	13 - modra frankinja	171,5	61	14,4	2,85	12,78	65	35	106	48
POZNE SORTE										
	15 - laški rizling	132,7	64	15,0	2,85	13,45	64	36	90	48
	16 - renski rizling	129,5	61	14,2	2,64	16,31	61	39	57	37
	17 - šipon	236,6	68	16,2	3,03	10,45	66	34	91	65
	18 - žametovka	216,4	66	15,6	2,95	10,47	67	33	45	63
	rane sorte	219,3	70	16,6	3,12	8,34	67	33	102	84
	sr. pozne sorte	165,8	71	16,7	2,96	11,74	65	35	92	61
	pozne sorte	158,0	63	15,0	2,82	13,68	64	36	74	48
	vse sorte	168,8	69	16,3	2,94	11,92	65	35	89	60

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

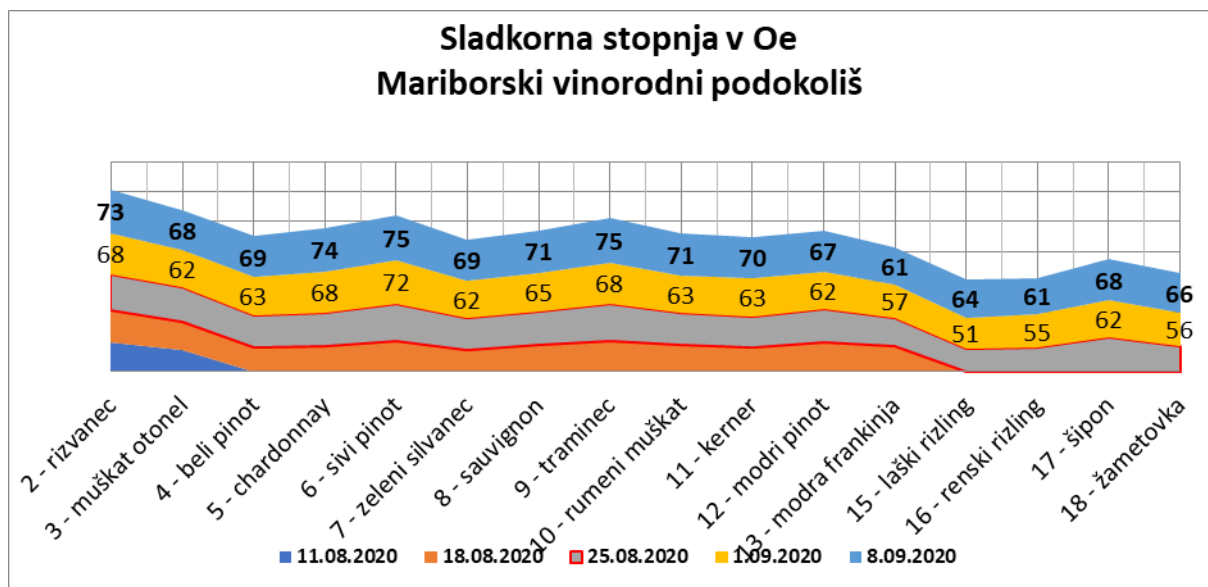
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

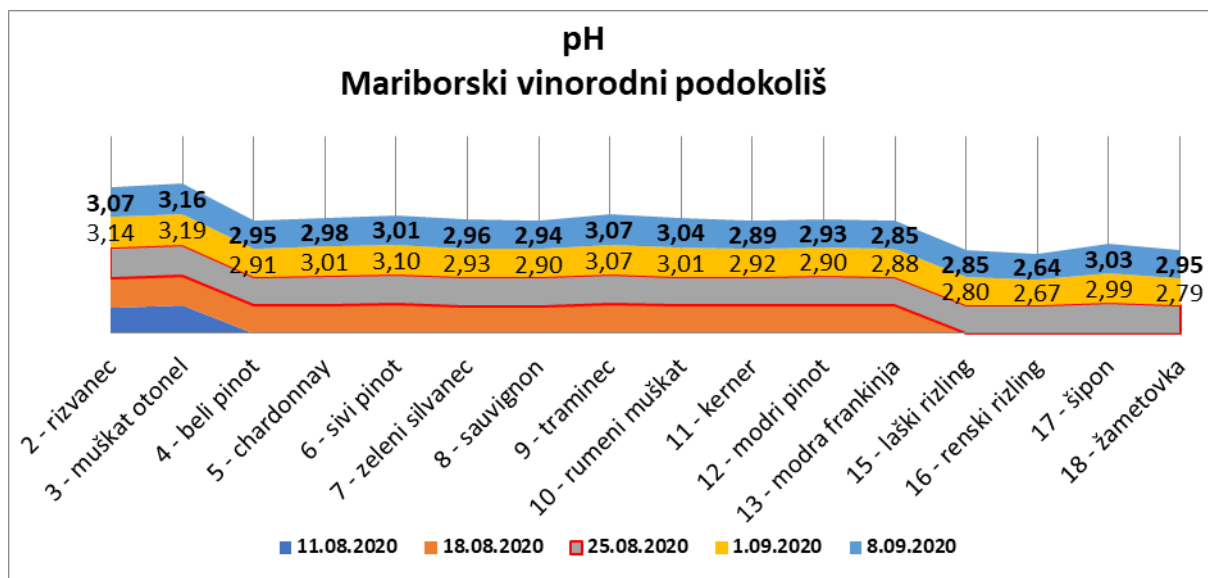
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**

