

Datum:

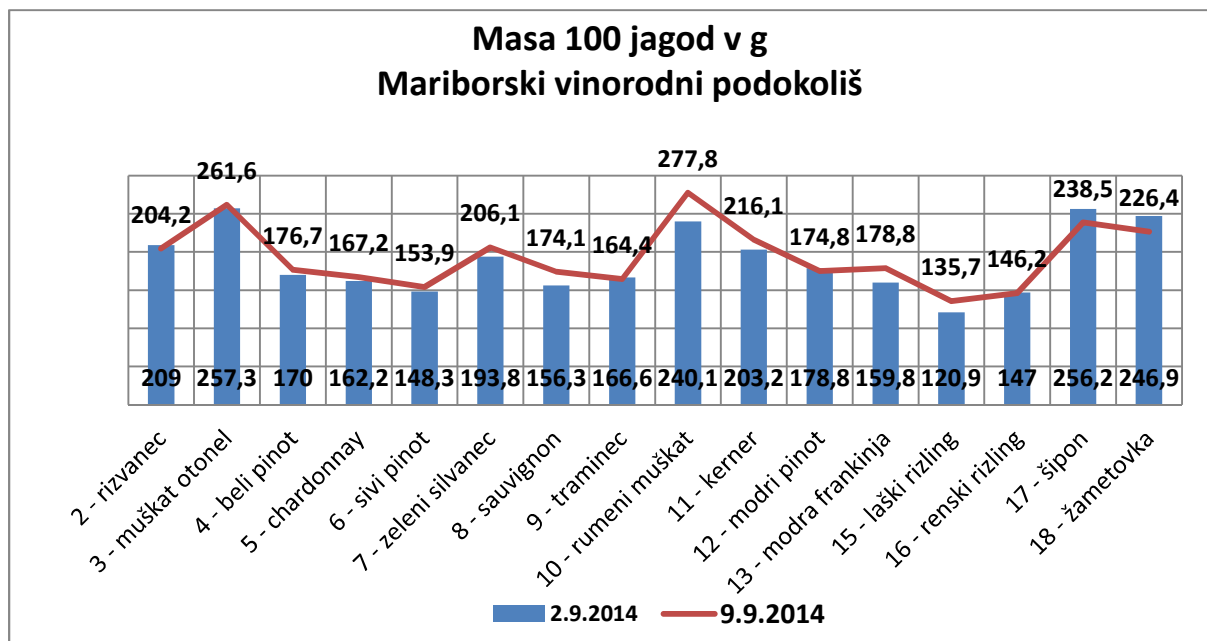
9. september, 2014

A-Mariborski vinorodni podokoliš

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna a kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegni nu R
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec	204,2	67	3,25	6,49	0,35	0,65	103
	3 - muškati otonel	261,6	60	3,29	6,35	0,41	0,59	95
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	176,7	75	3,08	11,00	0,47	0,53	69
	5 - chardonnay	167,2	74	3,07	11,81	0,45	0,55	63
	6 - sivi pinot	153,9	76	3,23	8,58	0,41	0,59	89
	7 - zeleni silvanec	206,1	67	3,08	11,30	0,48	0,52	59
	8 - sauvignon	174,1	67	3,00	13,58	0,48	0,52	50
	9 - traminec	164,4	69	3,22	9,99	0,43	0,57	69
	10 - rumeni muškati	277,8	63	3,14	9,35	0,45	0,55	68
	11 - kerner	216,1	70	3,08	9,68	0,38	0,62	72
	12 - modri pinot	174,8	69	3,12	11,61	0,47	0,53	60
	13 - modra frankinja	178,8	59	4,08	12,24	0,38	0,62	48
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	135,7	55	3,01	12,12	0,43	0,57	46
	16 - renski rizling	146,2	59	2,92	15,98	0,46	0,54	37
	17 - šipon	238,5	53	3,00	14,54	0,51	0,49	38
	18 - žametovka	226,4	48	2,96	15,99	0,50	0,50	30
	rane sorte	242,5	62	3,28	6,40	0,38	0,62	98
	sr. pozne sorte	183,1	69	3,18	11,03	0,44	0,56	65
	pozne sorte	166,4	55	2,97	14,31	0,48	0,53	40
	vse sorte	183,0	65	3,13	11,57	0,44	0,56	61
		R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST						
		R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI						
		R<70 SLABE KAKOVOSTI						

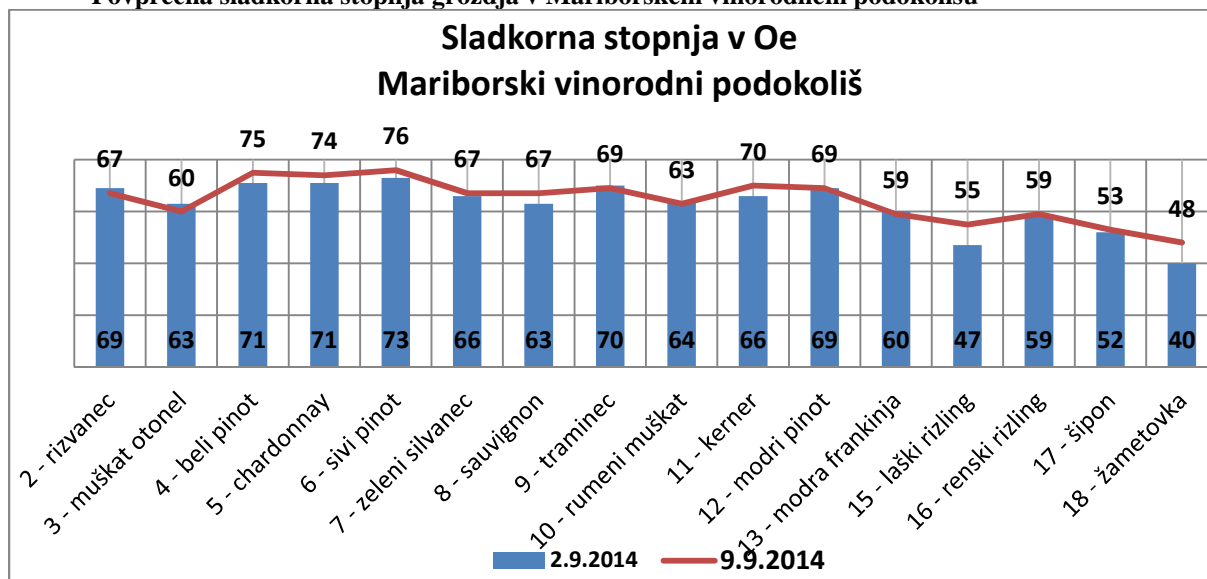
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokoliš

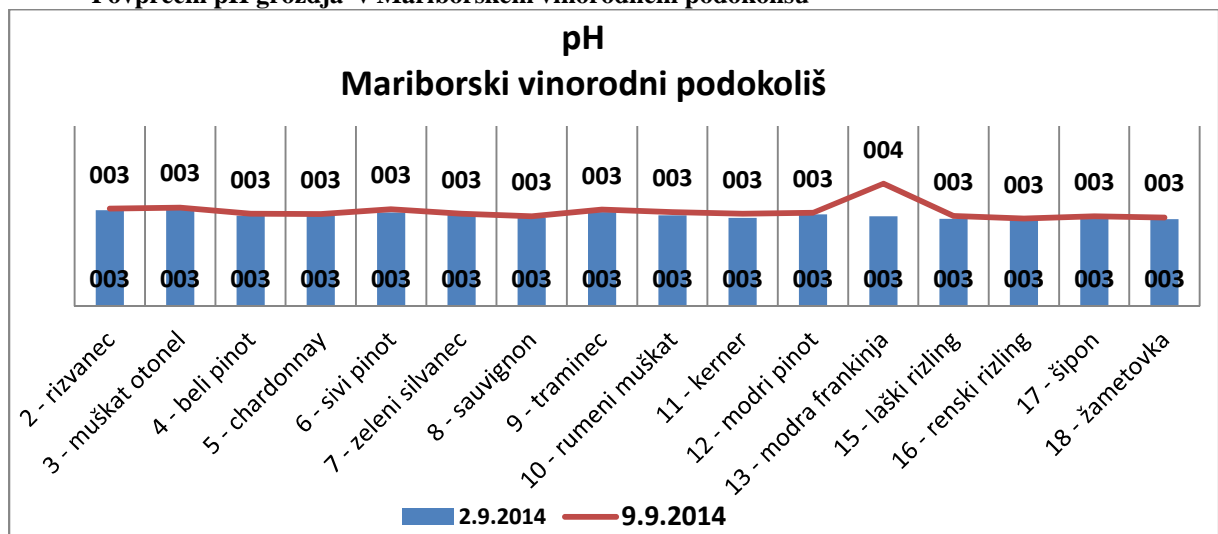


Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**

