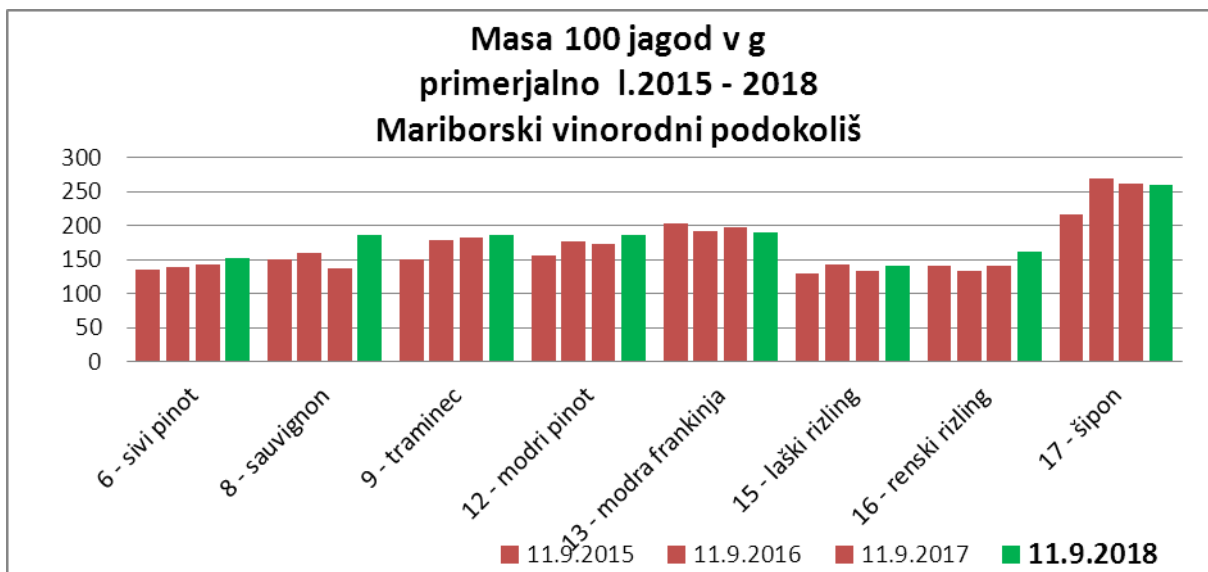
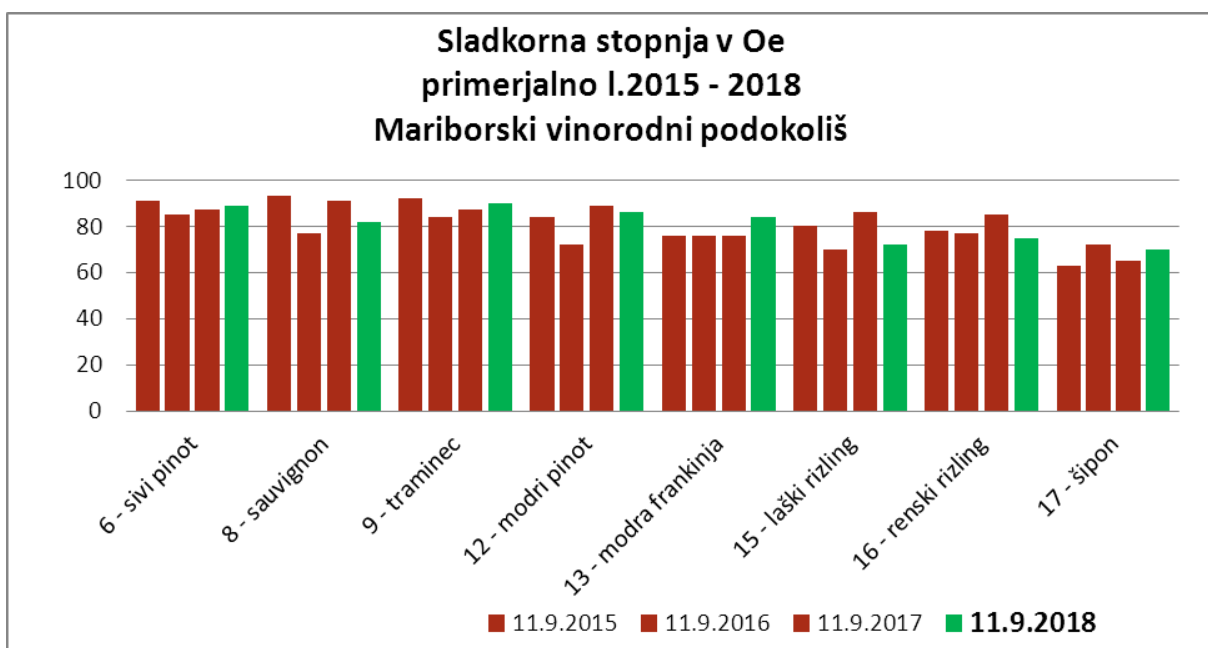


Datum:		11. september 2018							
A-Mariborski vinorodni podkoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	5 - chardonnay	184,0	87	20,6	3,36	6,60	31	69	132
	6 - sivi pinot	153,2	89	21,0	3,52	5,22	25	75	173
	8 - sauvignon	186,8	82	77,7	3,34	6,78	27	73	126
	9 - traminec	185,9	90	21,3	3,50	5,64	30	70	160
	12 - modri pinot	187,1	86	20,3	3,34	7,68	36	64	112
	13 - modra frankinja	190,2	84	20,0	3,43	6,86	34	66	140
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	141,4	72	17,2	3,26	6,70	25	75	108
	16 - renski rizling	162,4	75	17,8	3,15	9,22	28	72	82
	17 - šipon	260,8	70	16,7	3,12	9,20	29	71	76
	18 - žametovka	206,7	64	15,1	3,21	8,57	35	65	75
	<b>sr. pozne sorte</b>	178,4	86	34,9	3,42	6,35	31	69	143
	<b>pozne sorte</b>	171,3	72	17,2	3,19	8,31	29	71	89
	<b>vse sorte</b>	175,4	80	27,3	3,32	7,19	30	70	118
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>									
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>									

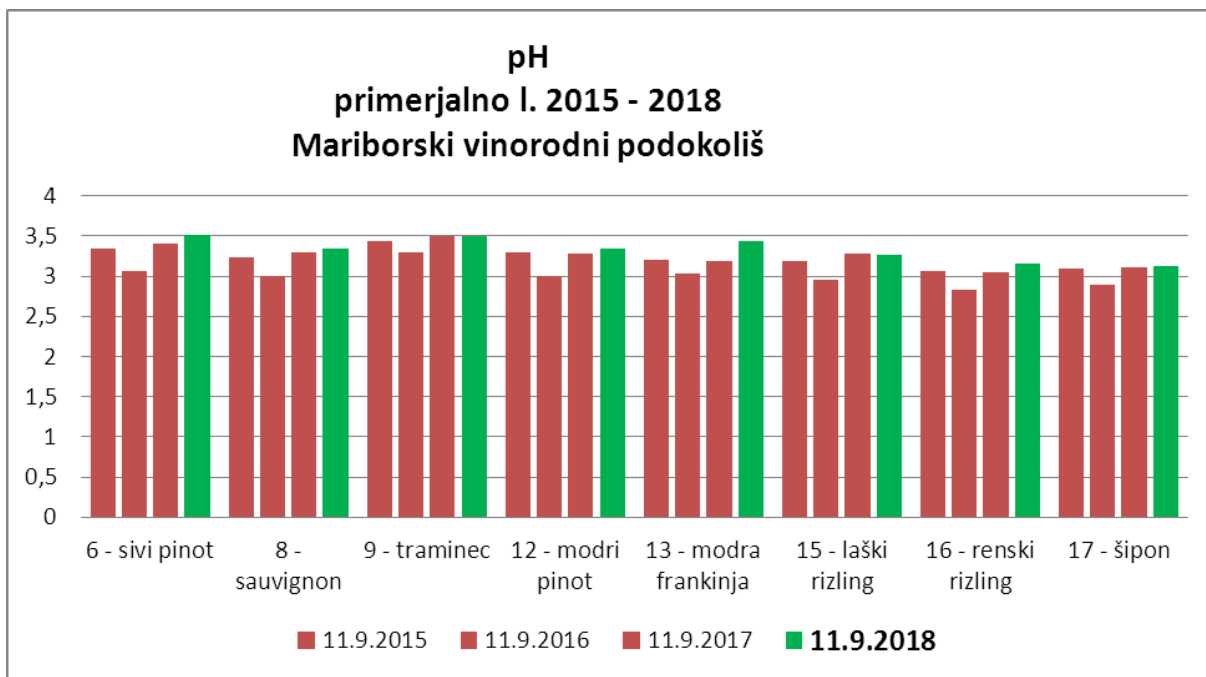
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podkolišu



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



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



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

