

**DOZOREVANJE GROZDJIA LETNIKA 2019 V VINORODNI DEŽELI PODRAVJE - PO SORTAH**

Datum vzorčenja:  
12.08.2019

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	sk.kisl. v g/l
		Oe	Brix		
<b>RANINA: povprečje PODRAVJE</b>	<b>249,8</b>	<b>75</b>	<b>17,6</b>	<b>3,30</b>	<b>7,80</b>
<b>RANINA: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>249,8</b>	<b>75</b>	<b>17,6</b>	<b>3,30</b>	<b>7,80</b>
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	269,5	74	17,5	3,27	7,79
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	230,0	75	17,8	3,34	7,80

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	sk.kisl. v g/l
		Oe	Brix		
<b>RIZVANEK: povprečje PODRAVJE</b>	<b>167,5</b>	<b>51</b>	<b>12,2</b>	<b>3,05</b>	<b>12,07</b>
<b>RIZVANEK: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>171,7</b>	<b>51</b>	<b>12,1</b>	<b>3,05</b>	<b>12,27</b>
<b>RIZVANEK: povprečje Prekmurje</b>	<b>146,5</b>	<b>54</b>	<b>12,7</b>	<b>3,05</b>	<b>11,05</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	162,2	45	10,7	3,03	13,69
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	183,9	59	14,0	3,15	9,28
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	189,9	55	13,0	3,07	12,62
D- vinorodni podokoliš HALOZE	171,2	50	11,8	3,00	12,58
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	151,3	47	11,1	3,02	13,19

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	Sk. kisl. g/l
		Oe	Brix		
<b>MUŠKAT OTONEL: povprečje PODRAVJE</b>	<b>184,6</b>	<b>47</b>	<b>11,2</b>	<b>3,01</b>	<b>14,33</b>
<b>MUŠKAT OTONEL: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>178,1</b>	<b>48</b>	<b>11,5</b>	<b>3,00</b>	<b>14,24</b>
<b>MUŠKAT OTONEL: povprečje Prekmurje</b>	<b>142,2</b>	<b>49</b>	<b>11,7</b>	<b>2,93</b>	<b>14,17</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	176,5	40	9,5	2,88	18,79
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	243,0	42	9,9	3,09	14,73
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	181,6	57	13,4	3,14	10,21
D- vinorodni podokoliš HALOZE	174,7	49	11,8	3,00	13,21

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	sk.kisl. v g/l
		Oe	Brix		
<b>BELI PINOT: povprečje PODRAVJE</b>	<b>134,4</b>	<b>43</b>	<b>10,1</b>	<b>2,85</b>	<b>23,25</b>
<b>BELI PINOT: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>134,1</b>	<b>42</b>	<b>10,0</b>	<b>2,85</b>	<b>24,31</b>
<b>BELI PINOT: povprečje Prekmurje</b>	<b>132,1</b>	<b>45</b>	<b>10,6</b>	<b>2,85</b>	<b>18,64</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	128,6	34	7,8	2,74	30,45
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	154,0	42	9,9	2,93	24,95
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	145,2	50	11,8	2,93	19,04
D- vinorodni podokoliš HALOZE	117,8	43	10,3	2,82	21,71
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	133,2	47	11,2	2,86	19,28
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	129,8	42	9,9	2,85	26,73

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	sk.kisl. v g/l
		Oe	Brix		
<b>CHARDONNAY: povprečje PODRAVJE</b>	<b>125,7</b>	<b>41</b>	<b>9,7</b>	<b>2,81</b>	<b>25,52</b>
<b>CHARDONNAY: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>125,6</b>	<b>39</b>	<b>9,3</b>	<b>2,81</b>	<b>26,69</b>
<b>CHARDONNAY: povprečje Prekmurje</b>	<b>126,4</b>	<b>49</b>	<b>11,6</b>	<b>2,84</b>	<b>19,11</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	111,4	32	7,5	2,76	30,85
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	161,8	47	11,3	2,85	21,79
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	128,0	52	12,3	2,93	19,21
D- vinorodni podokoliš HALOZE	111,1	31	7,3	2,71	32,73
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	116,7	38	8,9	2,78	27,14
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	118,7	34	8,0	2,79	30,05

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	sk.kisl. v g/l
		Oe	Brix		
<b>SIVI PINOT: povprečje PODRAVJE</b>	<b>129,87</b>	<b>47</b>	<b>11,9</b>	<b>2,89</b>	<b>22,23</b>
<b>SIVI PINOT: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>125,57</b>	<b>39</b>	<b>9,3</b>	<b>2,81</b>	<b>26,69</b>
<b>SIVI PINOT: povprečje Prekmurje</b>	<b>127,00</b>	<b>51</b>	<b>12,1</b>	<b>2,87</b>	<b>18,82</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	120,35	40	12,0	2,87	26,26
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	158,35	52	12,3	2,97	20,18
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	125,60	53	12,5	2,92	19,58
D- vinorodni podokoliš HALOZE	128,75	51	12,0	2,86	18,72
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE					
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	118,95	46	10,9	2,85	23,99

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	sk.kisl. v g/l
		Oe	Brix		
<b>ZELENI SILVANEK: povprečje PODRAVJE</b>	<b>145,0</b>	<b>38</b>	<b>9,0</b>	<b>2,82</b>	<b>25,72</b>
<b>ZELENI SILVANEK: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>147,1</b>	<b>38</b>	<b>9,0</b>	<b>2,83</b>	<b>25,91</b>
<b>ZELENI SILVANEK: povprečje Prekmurje</b>	<b>136,6</b>	<b>39</b>	<b>9,1</b>	<b>2,76</b>	<b>24,98</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	140,3	26	6,1	2,71	34,19
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	137,1	38	9,0	2,82	27,10
D- vinorodni podokoliš HALOZE	143,5	30	7,0	2,77	30,20
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	154,6	43	10,2	2,88	21,36
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	154,7	44	10,2	2,89	22,99

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	sk.kisl. v g/l
		Oe	Brix		
<b>SAUVIGNON: povprečje PODRAVJE</b>	<b>124,0</b>	<b>40</b>	<b>9,5</b>	<b>2,77</b>	<b>28,65</b>
<b>SAUVIGNON: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>125,7</b>	<b>39</b>	<b>9,2</b>	<b>2,77</b>	<b>29,41</b>
<b>SAUVIGNON: povprečje Prekmurje</b>	<b>115,2</b>	<b>46</b>	<b>11,0</b>	<b>2,74</b>	<b>24,65</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	<b>114,4</b>	<b>31</b>	<b>7,3</b>	<b>2,72</b>	<b>33,20</b>
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	<b>163,1</b>	<b>49</b>	<b>11,5</b>	<b>2,93</b>	<b>24,30</b>
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	<b>134,3</b>	<b>52</b>	<b>12,3</b>	<b>2,85</b>	<b>24,45</b>
D- vinorodni podokoliš HALOZE	<b>125,3</b>	<b>38</b>	<b>9,0</b>	<b>2,73</b>	<b>29,14</b>
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	<b>121,2</b>	<b>33</b>	<b>8,0</b>	<b>2,76</b>	<b>31,08</b>
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	<b>114,7</b>	<b>36</b>	<b>8,3</b>	<b>2,72</b>	<b>31,70</b>

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	sk.kisl. v g/l
		Oe	Brix		
<b>TRAMINEC: povprečje PODRAVJE</b>	<b>139,8</b>	<b>51</b>	<b>12,2</b>	<b>2,98</b>	<b>16,98</b>
<b>TRAMINEC: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>141,4</b>	<b>51</b>	<b>12,2</b>	<b>2,98</b>	<b>17,20</b>
<b>TRAMINEC: povprečje Prekmurje</b>	<b>129,0</b>	<b>53</b>	<b>12,5</b>	<b>2,95</b>	<b>15,58</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	<b>120,4</b>	<b>41</b>	<b>9,9</b>	<b>2,88</b>	<b>22,50</b>
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	<b>175,5</b>	<b>59</b>	<b>13,9</b>	<b>3,14</b>	<b>11,80</b>
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	<b>137,6</b>	<b>54</b>	<b>12,8</b>	<b>3,06</b>	<b>16,14</b>
D- vinorodni podokoliš HALOZE	<b>117,7</b>	<b>51</b>	<b>12,0</b>	<b>2,80</b>	<b>18,33</b>
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	<b>138,3</b>	<b>47</b>	<b>11,2</b>	<b>2,89</b>	<b>21,17</b>
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	<b>113,4</b>	<b>49</b>	<b>11,6</b>	<b>2,90</b>	<b>19,21</b>

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	sk.kisl. v g/l
		Oe	Brix		
<b>RUMENI MUŠKAT: povprečje PODRAVJE</b>	<b>191,0</b>	<b>42</b>	<b>10,1</b>	<b>2,84</b>	<b>22,61</b>
<b>RUMENI MUŠKAT: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>195,7</b>	<b>42</b>	<b>10,1</b>	<b>2,85</b>	<b>22,86</b>
<b>RUMENI MUŠKAT: povprečje Prekmurje</b>	<b>162,9</b>	<b>42</b>	<b>10,0</b>	<b>2,81</b>	<b>21,07</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	<b>171,7</b>	<b>39</b>	<b>9,2</b>	<b>2,77</b>	<b>27,16</b>
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	<b>236,8</b>	<b>43</b>	<b>10,2</b>	<b>2,95</b>	<b>21,31</b>
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	<b>173,8</b>	<b>40</b>	<b>9,6</b>	<b>2,80</b>	<b>22,02</b>
D- vinorodni podokoliš HALOZE	<b>173,8</b>	<b>40</b>	<b>9,6</b>	<b>2,80</b>	<b>22,02</b>
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	<b>201,6</b>	<b>41</b>	<b>9,7</b>	<b>2,83</b>	<b>22,32</b>
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	<b>163,1</b>	<b>37</b>	<b>8,7</b>	<b>2,75</b>	<b>30,10</b>

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	sk.kisl. v g/l
		Oe	Brix		
<b>KERNER: povprečje PODRAVJE</b>	<b>150,7</b>	<b>37</b>	<b>8,7</b>	<b>2,79</b>	<b>26,62</b>
<b>KERNER: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>152,2</b>	<b>36</b>	<b>8,3</b>	<b>2,79</b>	<b>27,71</b>
<b>KERNER: povprečje Prekmurje</b>	<b>141,8</b>	<b>48</b>	<b>11,4</b>	<b>2,74</b>	<b>20,03</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	<b>145,0</b>	<b>33</b>	<b>7,4</b>	<b>2,77</b>	<b>28,21</b>
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	<b>199,4</b>	<b>37</b>	<b>8,6</b>	<b>2,97</b>	<b>22,21</b>
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	<b>150,9</b>	<b>51</b>	<b>12,0</b>	<b>2,90</b>	<b>19,79</b>
D- vinorodni podokoliš HALOZE	<b>110,2</b>	<b>31</b>	<b>7,2</b>	<b>2,69</b>	<b>29,73</b>
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	<b>167,1</b>	<b>34</b>	<b>7,8</b>	<b>2,73</b>	<b>32,73</b>
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	<b>140,8</b>	<b>30</b>	<b>7,0</b>	<b>2,71</b>	<b>33,62</b>

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	sk.kisl. v g/l
		Oe	Brix		
<b>MODRI PINOT: povprečje PODRAVJE</b>	<b>143,4</b>	<b>43</b>	<b>10,4</b>	<b>2,83</b>	<b>25,20</b>
<b>MODRI PINOT: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>149,7</b>	<b>43</b>	<b>10,4</b>	<b>2,85</b>	<b>26,19</b>
<b>MODRI PINOT: povprečje Prekmurje</b>	<b>122,9</b>	<b>43</b>	<b>10,2</b>	<b>2,78</b>	<b>23,85</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	<b>134,9</b>	<b>35</b>	<b>8,9</b>	<b>2,79</b>	<b>30,41</b>
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	<b>171,4</b>	<b>47</b>	<b>11,1</b>	<b>2,95</b>	<b>24,47</b>
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	<b>154,0</b>	<b>55</b>	<b>13,1</b>	<b>2,92</b>	<b>20,68</b>
D- vinorodni podokoliš HALOZE	<b>132,3</b>	<b>46</b>	<b>11,0</b>	<b>2,79</b>	<b>21,65</b>
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	<b>138,7</b>	<b>38</b>	<b>9,2</b>	<b>2,75</b>	<b>29,48</b>
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	<b>151,5</b>	<b>41</b>	<b>9,8</b>	<b>2,83</b>	<b>25,43</b>

Vzorec	masa 100 jagod v g	Sladkor		pH	sk.kisl. v g/l
		Oe	Brix		
<b>MODRA FRANKINJA: povprečje PODRAVJE</b>	<b>129,6</b>	<b>40</b>	<b>9,5</b>	<b>2,79</b>	<b>28,01</b>
<b>MODRA FRANKINJA: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>124,5</b>	<b>39</b>	<b>9,2</b>	<b>2,80</b>	<b>28,71</b>
<b>MODRA FRANKINJA: povprečje Prekmurje</b>	<b>145,0</b>	<b>43</b>	<b>10,3</b>	<b>2,77</b>	<b>25,90</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	<b>102,9</b>	<b>29</b>	<b>6,8</b>	<b>2,76</b>	<b>33,71</b>
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	<b>135,4</b>	<b>44</b>	<b>10,5</b>	<b>2,82</b>	<b>26,21</b>