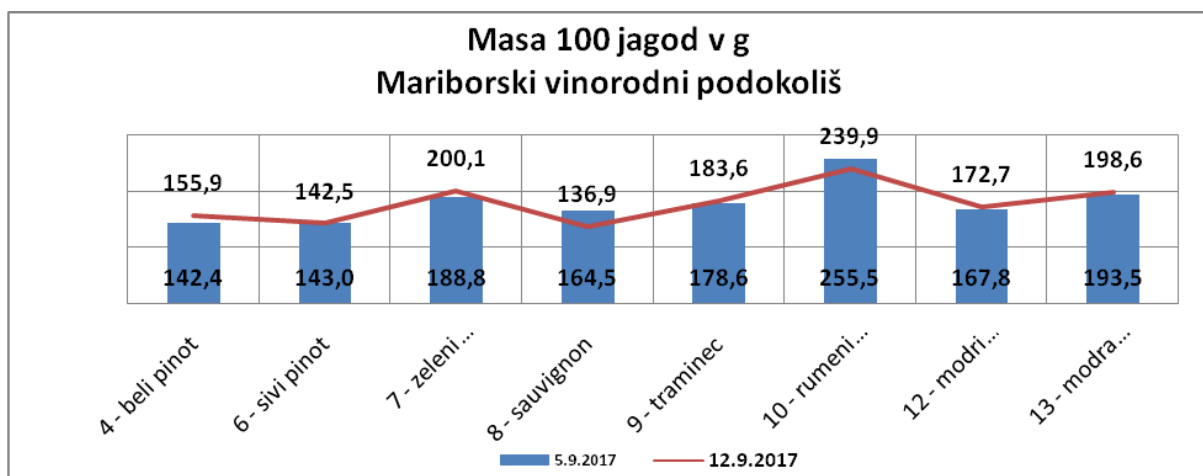


Datum:		12. september, 2017							
A-Mariborski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	155,9	90	21,2	3,36	6,82	34	66	132
	6 - sivi pinot	142,5	87	20,5	3,42	5,41	31	69	161
	7 - zeleni silvanec	200,1	83	19,5	3,30	5,73	26	74	145
	8 - sauvignon	136,9	91	21,5	3,31	6,11	26	74	149
	9 - traminec	183,6	87	20,5	3,51	5,47	36	64	159
	10 - rumeni muškatac	239,9	90	21,2	3,37	5,52	37	63	163
	12 - modri pinot	172,7	89	21,1	3,29	7,08	32	68	126
	13 - modra frankinja	198,6	76	17,9	3,19	7,18	29	71	123
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	133,9	86	20,2	3,29	6,19	24	76	144
	16 - renski rizling	141,3	85	19,9	3,06	8,42	30	70	103
	17 - šipon	262,2	65	15,4	3,12	8,06	34	66	83
	<b>sr. pozne sorte</b>	179,5	86	20,3	3,32	6,42	31	69	137
	<b>pozne sorte</b>	162,5	81	19,1	3,16	7,46	29	71	115
	<b>vse sorte</b>	171,4	84	19,7	3,25	6,92	31	69	126

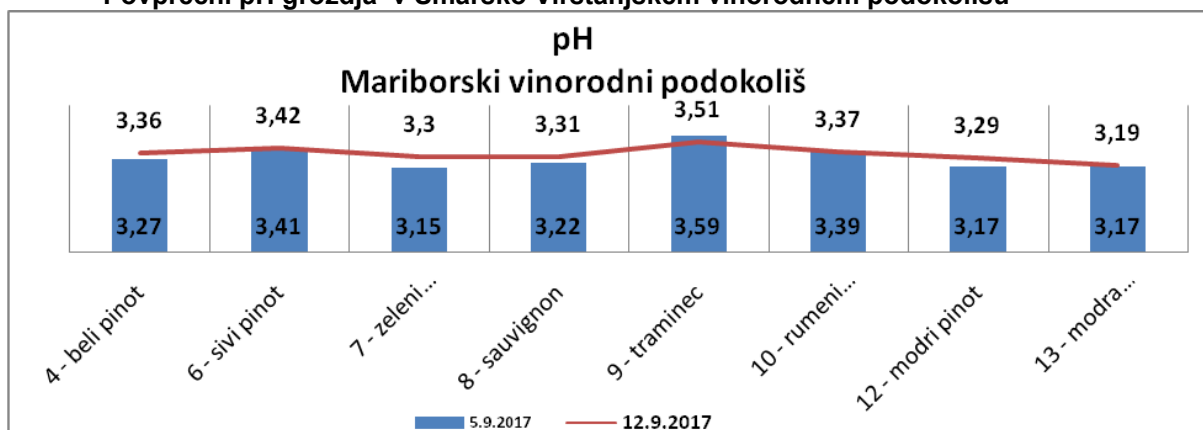
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**

