

Datum:

13. september, 2016

## A-Mariborski vinorodni podkoliš

POVPREČJA

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Brix	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>									
	2 - rizvanec	203,8	78	3,27	6,48	18,4	45	55	120
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	158,0	84	2,99	8,83	19,8	54	46	95
	5 - chardonnay	163,5	83	3,03	9,49	19,5	54	46	92
	6 - sivi pinot	140,2	86	3,10	7,70	20,3	49	51	112
	7 - zeleni silvanec	227,8	83	3,06	7,56	19,5	51	49	110
	8 - sauvignon	160,4	78	3,03	8,89	18,4	45	55	88
	9 - traminec	179,4	85	3,32	6,37	19,9	48	52	135
	10 - rumeni muškat	250,4	77	3,09	7,78	18,2	53	47	98
	11 - kerner	202,7	82	2,99	8,43	19,5	49	51	97
	12 - modri pinot	177,1	73	3,03	13,26	17,2	58	42	64
	13 - modra frankinja	193,6	77	3,06	8,83	18,2	31	69	88
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	144,3	71	2,99	8,78	16,8	49	51	84
	16 - renski rizling	134,4	78	2,86	12,05	18,6	44	56	66
	17 - šipon	271,2	73	2,93	10,00	17,3	52	48	74
	18 - žametovka	218,8	72	2,95	9,14	17,1	47	53	79
	<b>rane sorte</b>	203,8	78	3,27	6,48	18,4	45	55	120
	<b>sr. pozne sorte</b>	176,3	81	3,06	8,76	19,1	49	51	98
	<b>pozne sorte</b>	170,6	74	2,93	10,22	17,6	48	52	75
	<b>vse sorte</b>	176,1	79	3,03	9,06	18,6	49	54	99

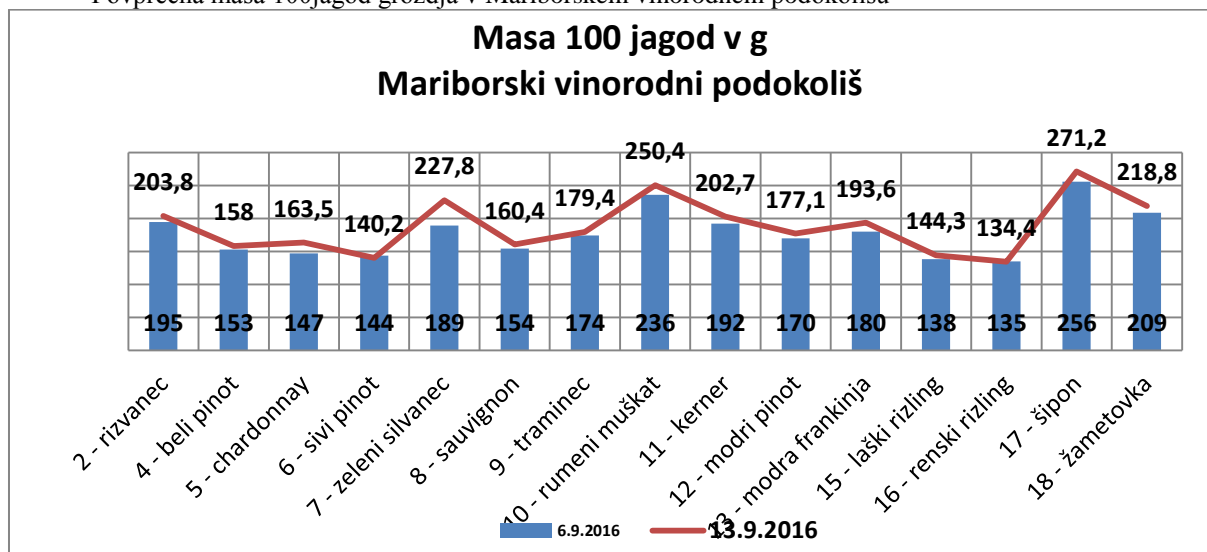
R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI

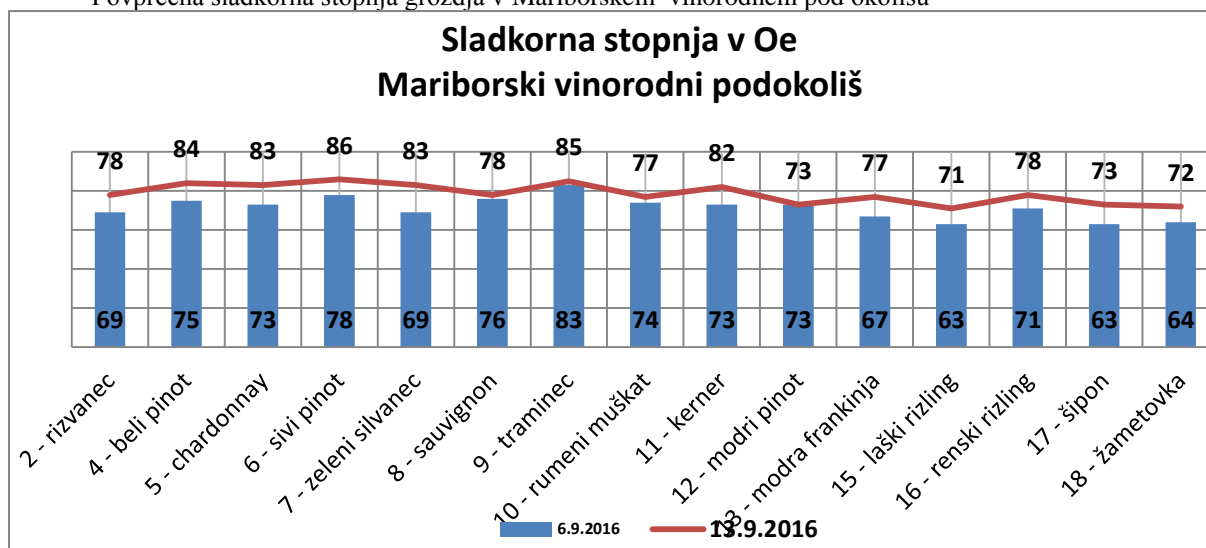
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podkolišu



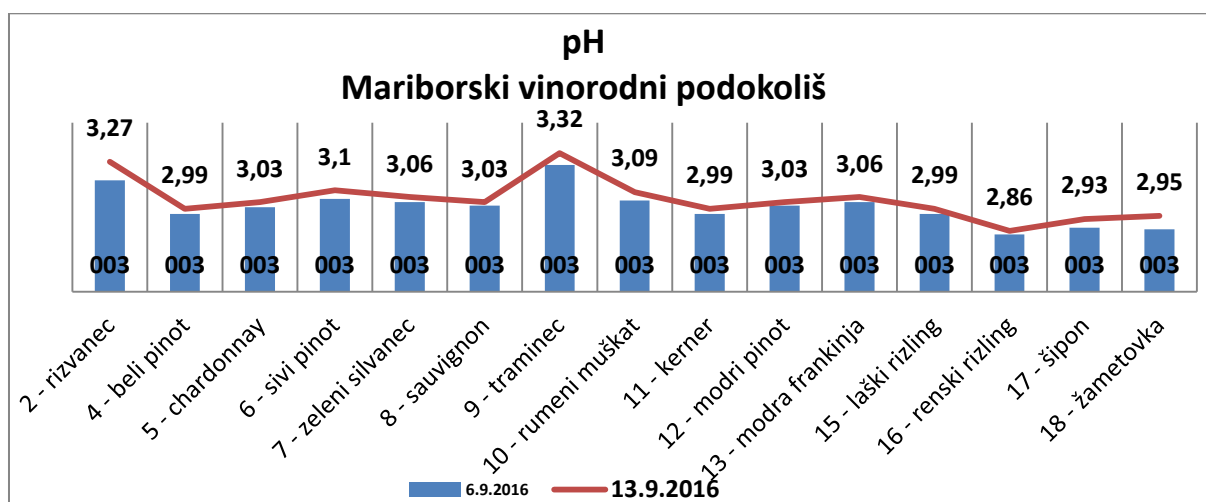
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
 Povprečne skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

