

Datum: **14. avgust 2018**

**A-Mariborski vinorodni podokoliš**

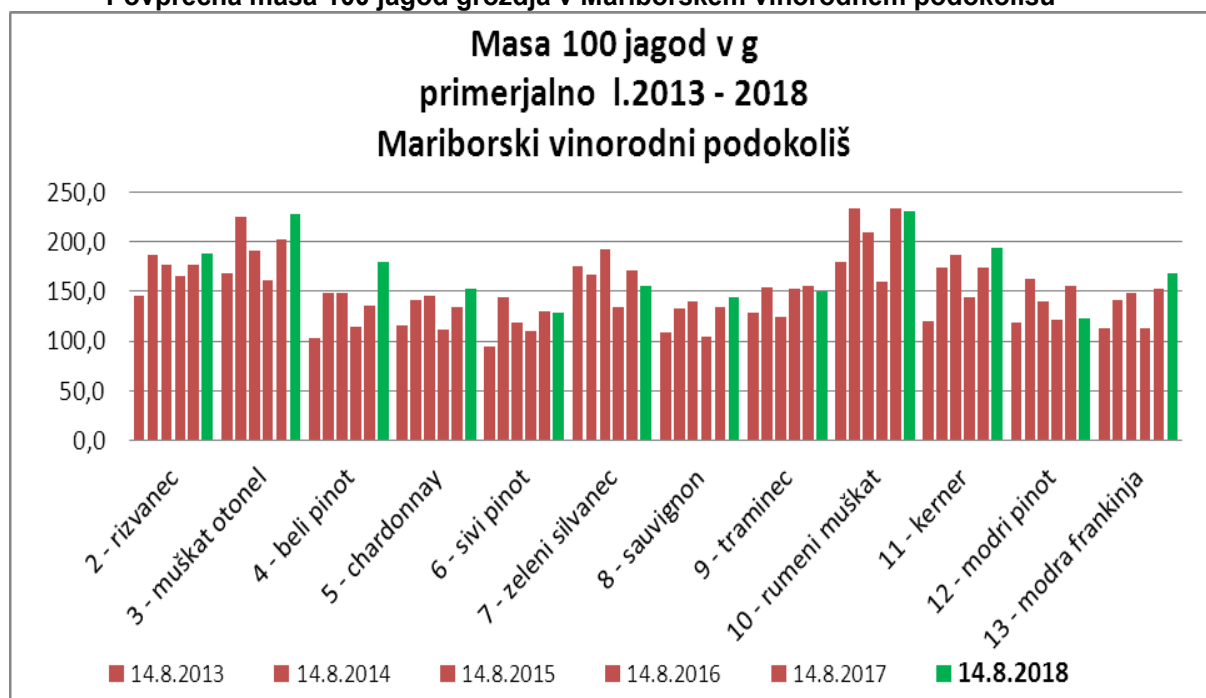
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	1 - ranina						
	2 - rizvanec	187,7	62	14,7	3,23	6,80	92
	3 - muškati otonel	227,6	61	14,4	3,28	5,07	121
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	180,2	60	14,3	2,99	11,35	53
	5 - chardonnay	152,4	66	15,8	3,04	11,81	58
	6 - sivi pinot	129,0	66	15,7	3,08	10,39	65
	7 - zeleni silvanec	154,8	67	16,0	2,95	12,50	54
	8 - sauvignon	143,8	64	15,2	2,98	12,36	52
	9 - traminec	150,1	66	15,7	3,12	11,27	61
	10 - rumeni muškati	231,3	59	14,0	3,03	9,51	62
	11 - kerner	194,4	63	14,8	2,97	11,52	54
	12 - modri pinot	122,8	64	15,3	3,05	11,20	59
	13 - modra frankinja	168,8	56	13,4	2,99	11,83	59
<b>POZNE SORTE</b>							
	15 - laški rizling	110,1	49	11,7	2,92	12,22	43
	16 - renski rizling	129,2	44	10,6	2,83	19,84	23
	17 - šipon	184,1	54	12,8	2,98	13,91	41
	18 - žametovka	196,6	45	10,8	2,90	14,76	30
	<b>rane sorte</b>	207,6	61	14,5	3,25	5,93	106
	<b>sr. pozne sorte</b>	156,7	63	15,1	3,02	11,36	58
	<b>pozne sorte</b>	138,4	48	11,4	2,90	15,53	34
	<b>vse sorte</b>	156,7	59	14,0	3,01	11,95	56

**R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST**

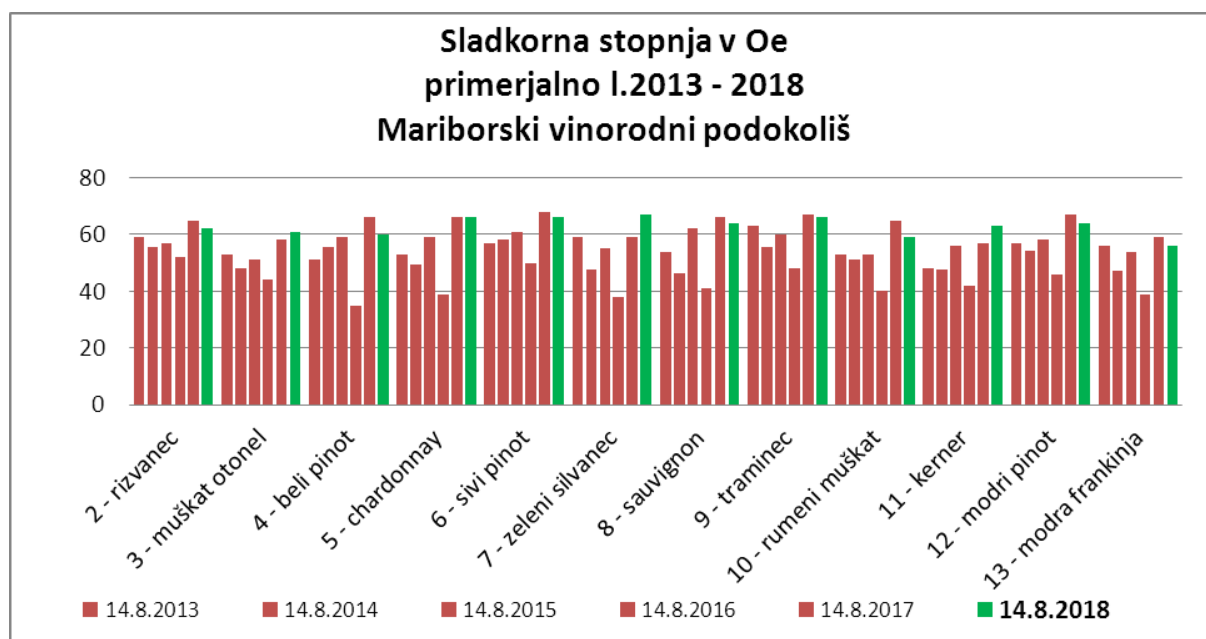
**R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI**

**R<70 SLABE KAKOVOSTI**

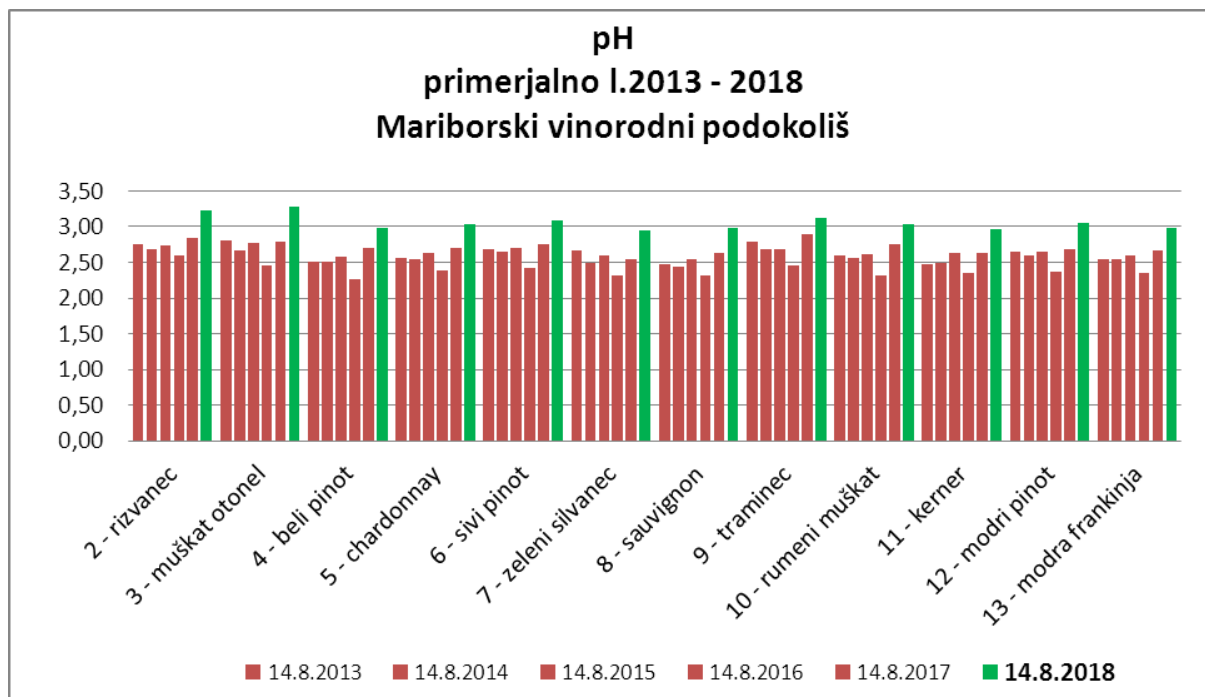
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**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**

