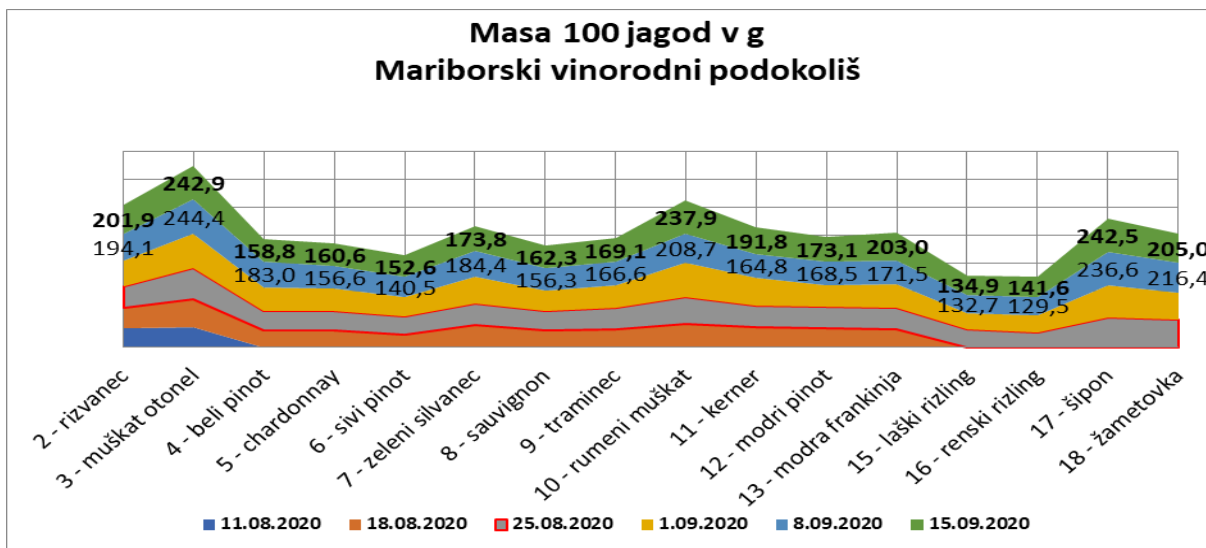
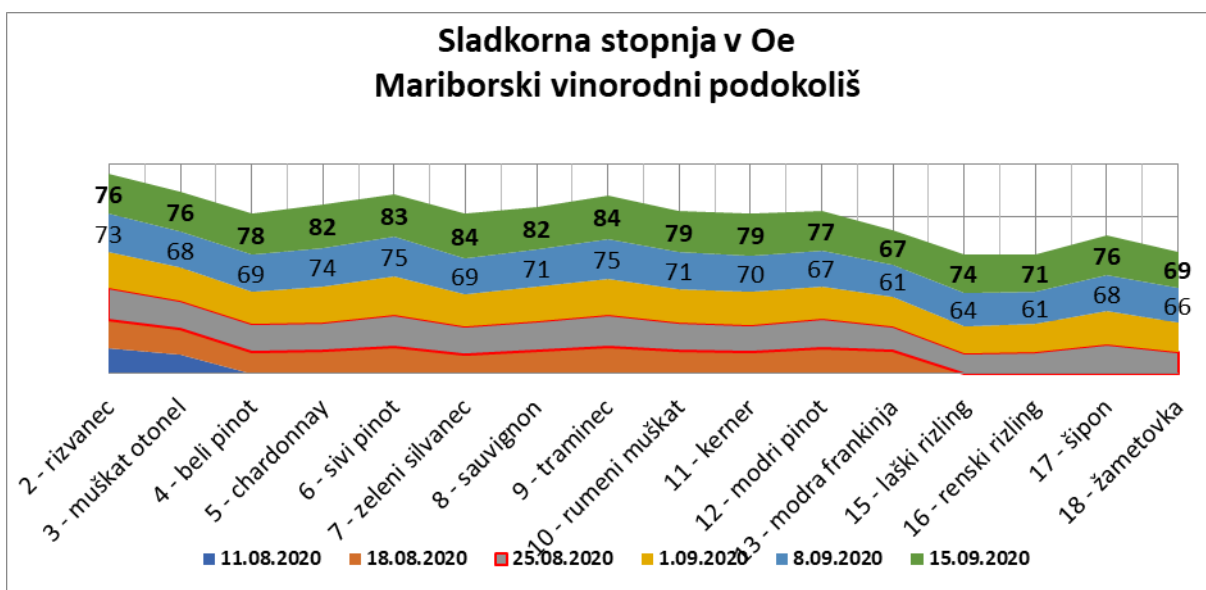


Datum:		15. september, 2020								
A - Mariborski vinorodni podokoliš										
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina v %	jabolčna kislina v %	YAN mg/l	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE										
	2 - rizvanec	201,9	76	18,1	3,31	8,10	68	32	85	96
	3 - muškati otonec	242,9	76	17,9	3,38	6,78	67	33	81	112
SREDNJE POZNE SORTE										
	4 - beli pinot	158,8	78	18,5	3,16	10,75	67	33	107	73
	5 - chardonnay	160,6	82	19,3	3,19	11,00	66	34	121	74
	6 - sivi pinot	152,6	83	19,5	3,23	10,07	65	35	124	83
	7 - zeleni silvanec	173,8	84	19,7	3,16	11,63	64	36	91	72
	8 - sauvignon	162,3	82	19,2	3,17	10,27	71	29	92	79
	9 - traminec	169,1	84	19,7	3,29	8,44	71	29	80	99
	10 - rumeni muškati	237,9	79	18,6	3,24	9,47	67	33	69	83
	11 - kerner	191,8	79	18,7	3,13	10,65	71	29	81	75
	12 - modri pinot	173,1	77	18,2	3,18	11,27	63	37	102	68
	13 - modra frankinja	203,0	67	15,8	3,08	11,46	67	33	135	59
POZNE SORTE										
	15 - laški rizling	134,9	74	17,4	3,06	11,71	70	30	81	63
	16 - renski rizling	141,6	71	16,8	2,92	14,06	66	34	86	51
	17 - šipon	242,5	76	18,1	3,25	9,05	69	31	91	84
	18 - žametovka	205,0	69	16,4	3,11	10,00	70	30	62	69
	rane sorte	222,4	76	18,0	3,34	7,44	68	32	83	104
	sr. pozne sorte	173,7	80	18,8	3,19	10,52	67	33	103	77
	pozne sorte	163,2	73	17,2	3,05	11,92	68	32	83	63
	vse sorte	175,6	77	18,3	3,16	10,59	67	33	96	76
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST										
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI										
R<70 SLABE KAKOVOSTI										

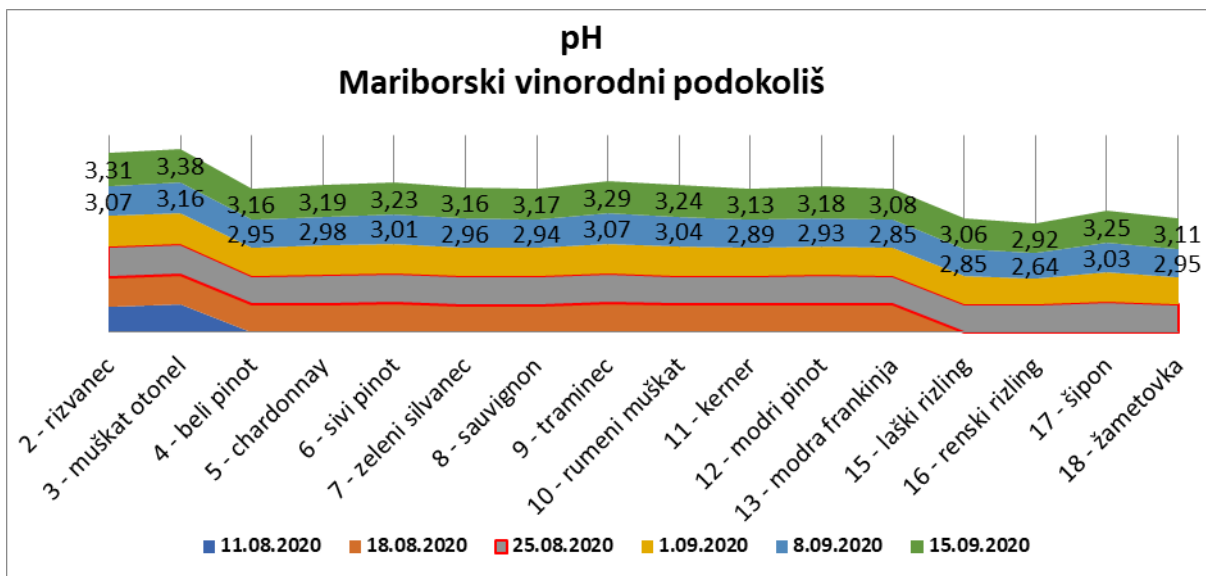
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podkoliš**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podkolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**

