

## SPREMLJANJE DOZOREVANJA GROZDJIA 2015

Datum vzorčenja 18.8.2015

Pripravila: Leonida Gregorič

Vzorec	masa	Sladkor	pH	sk.kisl.
	100 jagod v g	Oe		v g/l
<b>RANINA: povprečje PODRAVJE</b>	<b>199</b>	<b>72</b>	<b>3,18</b>	<b>7,16</b>
<b>RANINA: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>199</b>	<b>72</b>	<b>3,18</b>	<b>7,16</b>
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	208	76	3,28	6,69
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	191	68	3,08	7,64

Vzorec	masa	Sladkor	pH	sk.kisl.
	100 jagod v g	Oe		v g/l
<b>RIZVANEK: povprečje PODRAVJE</b>	<b>186</b>	<b>61</b>	<b>3,09</b>	<b>8,08</b>
<b>RIZVANEK: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>189</b>	<b>60</b>	<b>3,09</b>	<b>8,23</b>
<b>RIZVANEK: povprečje Prekmurje</b>	<b>175</b>	<b>63</b>	<b>3,09</b>	<b>7,34</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	178	61	3,06	8,75
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	193	59	3,17	8,18
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	222	63	3,08	7,61
D- vinorodni podokoliš HALOZE	168	61	3,05	8,21
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	182	57	3,12	8,42

Vzorec	masa	Sladkor	pH	sk.kisl.
	100 jagod v g	Oe		v g/l
<b>MUŠKAT OTONEL: povprečje PODRAVJE</b>	<b>215</b>	<b>62</b>	<b>3,17</b>	<b>6,92</b>
<b>MUŠKAT OTONEL: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>219</b>	<b>61</b>	<b>3,19</b>	<b>6,85</b>
<b>MUŠKAT OTONEL: povprečje Prekmurje</b>	<b>198</b>	<b>67</b>	<b>3,12</b>	<b>7,21</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	193	55	3,11	7,58
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	231	57	3,38	6,77
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	251	67	3,17	6,89
D- vinorodni podokoliš HALOZE	202	66	3,10	6,18

Vzorec	masa	Sladkor	pH	sk.kisl.
	100 jagod v g	Oe		v g/l
<b>BELI PINOT: povprečje PODRAVJE</b>	<b>147</b>	<b>62</b>	<b>2,98</b>	<b>9,93</b>
<b>BELI PINOT: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>148</b>	<b>61</b>	<b>2,97</b>	<b>10,11</b>
<b>BELI PINOT: povprečje Prekmurje</b>	<b>137</b>	<b>66</b>	<b>3,05</b>	<b>8,88</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	150	63	2,91	10,98
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	164	55	3,12	10,61
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	169	61	2,92	9,45
D- vinorodni podokoliš HALOZE	137	65	2,98	8,65
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	144	61	2,94	10,60
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	125	64	2,98	10,38

Vzorec	masa	Sladkor	pH	sk.kisl.
	100 jagod v g	Oe		v g/l
<b>CHARDONNAY: povprečje PODRAVJE</b>	<b>155</b>	<b>64</b>	<b>2,99</b>	<b>10,17</b>
<b>CHARDONNAY: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>160</b>	<b>62</b>	<b>2,99</b>	<b>10,40</b>
<b>CHARDONNAY: povprečje Prekmurje</b>	<b>144</b>	<b>69</b>	<b>2,96</b>	<b>9,79</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	147	63	2,96	10,69
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	149	61	3,03	8,78
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	184	61	2,97	9,10
D- vinorodni podokoliš HALOZE	155	63	2,97	11,35
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	156	64	3,05	11,18
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	151	62	2,94	11,30

Vzorec	masa	Sladkor	pH	sk.kisl.
	100 jagod v g	Oe		v g/l
<b>SIVI PINOT: povprečje PODRAVJE</b>	<b>136</b>	<b>65</b>	<b>3,06</b>	<b>9,28</b>
<b>SIVI PINOT: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>136</b>	<b>65</b>	<b>3,05</b>	<b>9,38</b>
<b>SIVI PINOT: povprečje Prekmurje</b>	<b>134</b>	<b>67</b>	<b>3,14</b>	<b>8,59</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	121	65	3,03	9,88
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	139	60	3,09	9,71
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	176	70	3,12	6,80
D- vinorodni podokoliš HALOZE	133	67	3,06	9,94
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	134	61	2,98	10,41
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	128	67	3,04	9,05

<b>Vzorec</b>	<b>masa</b>	<b>Sladkor</b>	<b>pH</b>	<b>sk.kisl.</b>
	<b>100 jagod v g</b>	<b>Oe</b>		<b>v g/l</b>
<b>ZELENI SILVANEK: povprečje PODRAVJE</b>	<b>173</b>	<b>57</b>	<b>2,98</b>	<b>11,18</b>
<b>ZELENI SILVANEK: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>176</b>	<b>57</b>	<b>2,98</b>	<b>11,46</b>
<b>ZELENI SILVANEK: povprečje Prekmurje</b>	<b>158</b>	<b>61</b>	<b>2,98</b>	<b>9,48</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	<b>194</b>	<b>59</b>	<b>2,93</b>	<b>12,12</b>
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	<b>190</b>	<b>59</b>	<b>3,17</b>	<b>8,16</b>
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	<b>158</b>	<b>63</b>	<b>2,90</b>	<b>11,14</b>
D- vinorodni podokoliš HALOZE	<b>176</b>	<b>55</b>	<b>3,01</b>	<b>10,89</b>
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	<b>168</b>	<b>51</b>	<b>2,94</b>	<b>13,77</b>
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	<b>169</b>	<b>55</b>	<b>2,93</b>	<b>12,69</b>

<b>Vzorec</b>	<b>masa</b>	<b>Sladkor</b>	<b>pH</b>	<b>sk.kisl.</b>
	<b>100 jagod v g</b>	<b>Oe</b>		<b>v g/l</b>
<b>SAUVIGNON: povprečje PODRAVJE</b>	<b>142</b>	<b>65</b>	<b>2,93</b>	<b>11,90</b>
<b>SAUVIGNON: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>144</b>	<b>65</b>	<b>2,93</b>	<b>12,10</b>
<b>SAUVIGNON: povprečje Prekmurje</b>	<b>133</b>	<b>70</b>	<b>2,94</b>	<b>10,85</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	<b>142</b>	<b>66</b>	<b>2,88</b>	<b>13,57</b>
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	<b>158</b>	<b>62</b>	<b>3,09</b>	<b>9,45</b>
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	<b>184</b>	<b>64</b>	<b>2,92</b>	<b>10,90</b>
D- vinorodni podokoliš HALOZE	<b>104</b>	<b>67</b>	<b>2,97</b>	<b>11,82</b>
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	<b>148</b>	<b>65</b>	<b>2,93</b>	<b>12,83</b>
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	<b>133</b>	<b>64</b>	<b>2,89</b>	<b>12,68</b>

<b>Vzorec</b>	<b>masa</b>	<b>Sladkor</b>	<b>pH</b>	<b>sk.kisl.</b>
	<b>100 jagod v g</b>	<b>Oe</b>		<b>v g/l</b>
<b>TRAMINEC: povprečje PODRAVJE</b>	<b>146</b>	<b>64</b>	<b>3,05</b>	<b>9,28</b>
<b>TRAMINEC: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>147</b>	<b>65</b>	<b>3,06</b>	<b>9,12</b>
<b>TRAMINEC: povprečje Prekmurje</b>	<b>143</b>	<b>61</b>	<b>3,01</b>	<b>10,36</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	<b>127</b>	<b>64</b>	<b>3,02</b>	<b>10,59</b>
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	<b>154</b>	<b>65</b>	<b>3,20</b>	<b>7,7</b>
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	<b>174</b>	<b>69</b>	<b>3,03</b>	<b>7,31</b>
D- vinorodni podokoliš HALOZE	<b>146</b>	<b>65</b>	<b>2,99</b>	<b>10,08</b>
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	<b>150</b>	<b>64</b>	<b>3,04</b>	<b>9,42</b>
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	<b>123</b>	<b>63</b>	<b>2,96</b>	<b>11,05</b>

Vzorec	masa	Sladkor	pH	sk.kisl.
	100 jagod v g	Oe		v g/l
<b>RUMENI MUŠKAT: povprečje PODRAVJE</b>	<b>211</b>	<b>59</b>	<b>3,01</b>	<b>9,05</b>
<b>RUMENI MUŠKAT: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>213</b>	<b>58</b>	<b>3,00</b>	<b>9,43</b>
<b>RUMENI MUŠKAT: povprečje Prekmurje</b>	<b>193</b>	<b>63</b>	<b>3,06</b>	<b>6,80</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	211	57	2,94	9,29
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	232	55	3,08	9,33
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	191	58	2,97	9,86
D- vinorodni podokoliš HALOZE	203	66	3,00	10,15
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	239	61	3,06	8,10
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	204	55	2,96	9,86

Vzorec	masa	Sladkor	pH	sk.kisl.
	100 jagod v g	Oe		v g/l
<b>KERNER: povprečje PODRAVJE</b>	<b>191</b>	<b>60</b>	<b>2,96</b>	<b>9,58</b>
<b>KERNER: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>193</b>	<b>59</b>	<b>2,97</b>	<b>9,77</b>
<b>KERNER: povprečje Prekmurje</b>	<b>177</b>	<b>64</b>	<b>2,94</b>	<b>8,57</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	189	60	2,96	9,72
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	216	59	3,11	8,13
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	228	60	2,95	9,24
D- vinorodni podokoliš HALOZE	174	58	2,97	11,07
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	180	65	2,91	9,12
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	163	52	2,91	12,00

Vzorec	masa	Sladkor	pH	sk.kisl.
	100 jagod v g	Oe		v g/l
<b>MODRI PINOT: povprečje PODRAVJE</b>	<b>144</b>	<b>61</b>	<b>3,00</b>	<b>11,11</b>
<b>MODRI PINOT: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>147</b>	<b>61</b>	<b>2,99</b>	<b>11,33</b>
<b>MODRI PINOT: povprečje Prekmurje</b>	<b>125</b>	<b>60</b>	<b>3,08</b>	<b>9,12</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	141	62	2,98	12,04
B-RADGONSKO KAPELSKI vinorodni podokoliš	140	55	3,02	10,87
C- LJUTOMERSKO ORMOŠKI vinorodni podokoliš	169	66	2,93	10,36
D- vinorodni podokoliš HALOZE	137	63	3,08	10,74
E-vinorodni podokoliš SREDNJE SLOVENSKE GORICE	156	59	2,89	13,72
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	141	63	3,06	9,90

Vzorec	masa	Sladkor	pH	sk.kisl.
	100 jagod v g	Oe		v g/l
<b>MODRA FRANKINJA: povprečje PODRAVJE</b>	<b>169</b>	<b>63</b>	<b>2,97</b>	<b>11,69</b>
<b>MODRA FRANKINJA: povprečje Štajerska Slovenija</b>	<b>161</b>	<b>61</b>	<b>2,96</b>	<b>11,94</b>
<b>MODRA FRANKINJA: povprečje Prekmurje</b>	<b>194</b>	<b>69</b>	<b>3,02</b>	<b>10,94</b>
A- MARIBORSKI vinorodni podokoliš	<b>150</b>	<b>58</b>	<b>2,930</b>	<b>13,61</b>
G-ŠMARSKO VIRŠTANJSKI vinorodni podokoliš	<b>167</b>	<b>62</b>	<b>2,97</b>	<b>11,01</b>