

Datum:

**16. avgust, 2016****A- Mariborski vinorodni podkoliš**

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>						
	1 - ranina					
	2 - rizvanec	166,9	54	2,89	15,32	36
	3 - muškati otonec	162,1	46	2,76	19,42	29
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>						
	4 - beli pinot	115,4	37	2,56	32,09	11
	5 - chardonnay	112,4	41	2,69	26,10	17
	6 - sivi pinot	110,7	52	2,72	22,59	24
	7 - zeleni silvanec	135,4	40	2,62	26,79	15
	8 - sauvignon	105,0	43	2,62	27,01	16
	9 - traminec	153,4	50	2,76	21,95	28
	10 - rumeni muškati	161,4	42	2,61	25,63	17
	11 - kerner	145,3	44	2,65	27,18	16
	12 - modri pinot	122,8	48	2,67	23,53	20
	13 - modra frankinja	113,5	41	2,65	24,62	19
	<b>rane sorte</b>	164,5	50	2,83	17,37	33
	<b>sr. pozne sorte</b>	124,4	45	2,66	25,40	19
	<b>vse sorte</b>	129,7	45	2,69	24,33	21

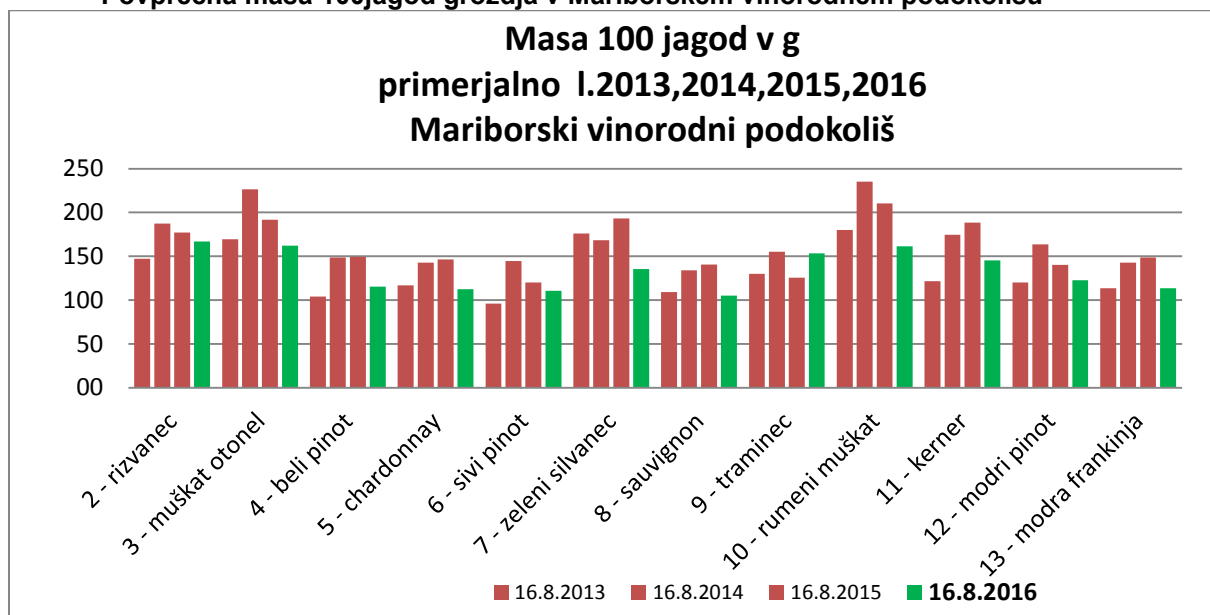
R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI

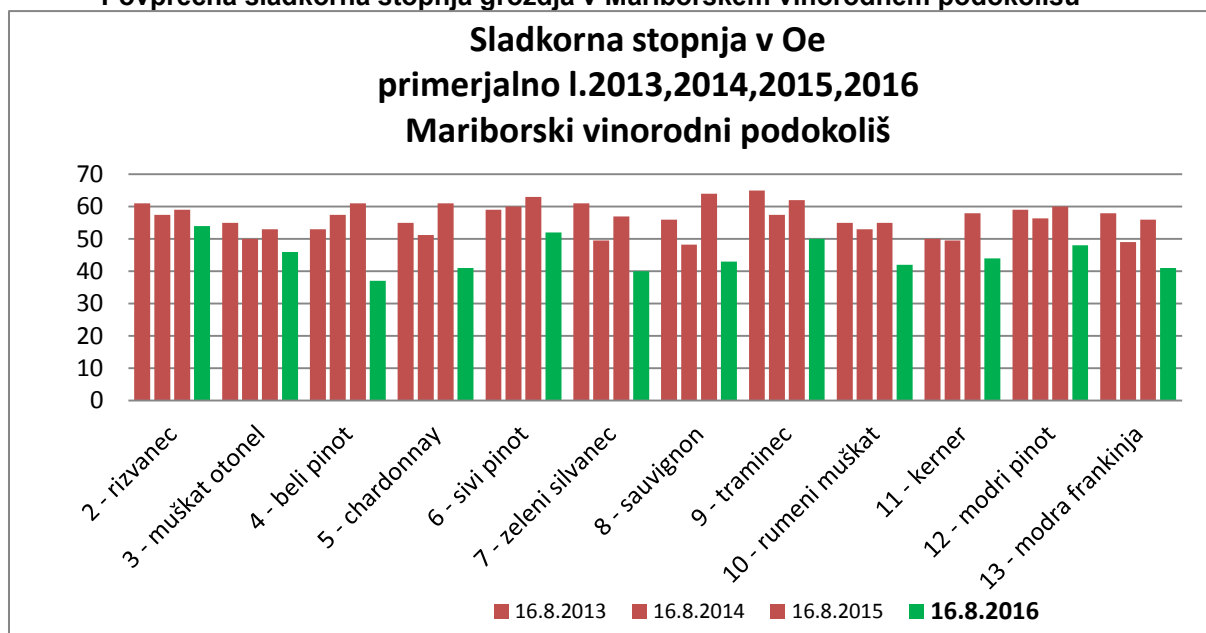
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:**

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podkolišu



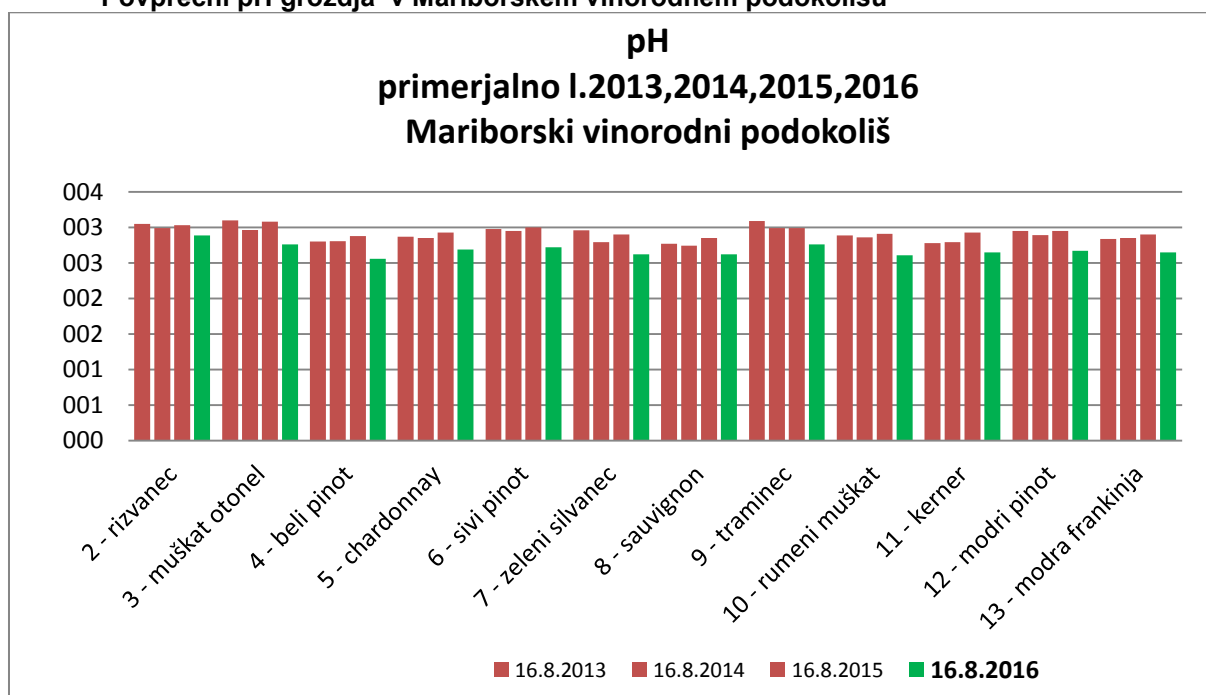
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

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:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**

