

Datum:	16. avgust 2017						
A-Mariborski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	2 - rizvanec	178,3	67	15,8	3,15	8,61	77
	3 - muškati otonec	202,8	60	14,2	3,09	7,77	77
	4 - beli pinot	136,1	68	16,0	3,00	10,95	64
	5 - chardonnay	134,8	68	16,2	3,00	12,59	57
	6 - sivi pinot	130,6	70	16,6	3,06	11,22	65
	7 - zeleni silvanec	171,6	61	14,4	2,84	16,04	38
	8 - sauvignon	135,2	68	16,2	2,93	14,16	50
	9 - traminec	155,9	69	16,4	3,20	9,65	73
	10 - rumeni muškati	234,9	67	15,9	3,05	10,08	67
	11 - kerner	174,5	59	14,0	2,93	14,03	42
	12 - modri pinot	155,9	69	16,3	2,99	13,19	53
	13 - modra frankinja	154,0	61	14,4	2,96	14,96	51
	rane sorte	190,6	63	15,0	3,12	8,19	77
	sr. pozne sorte	152,0	67	15,9	3,00	12,57	56
	vse sorte	157,1	66	15,7	3,02	11,98	59
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							