

Datum:

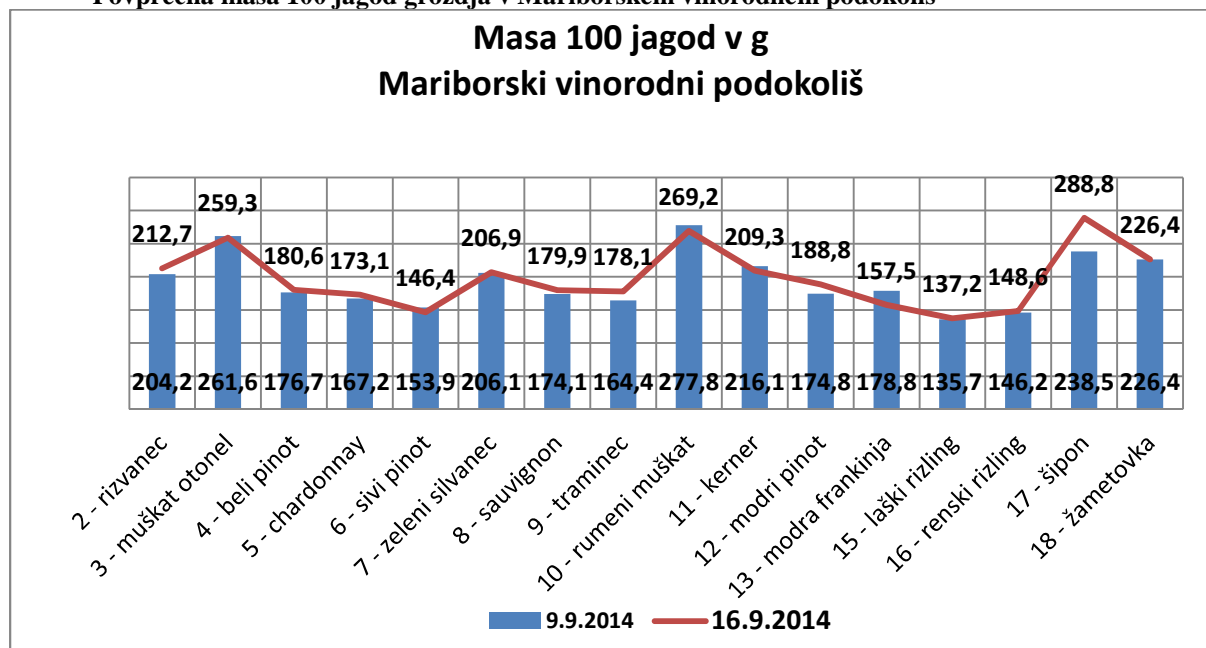
16. september, 2014

A-Mariborski vinorodni podkoliš

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegniju R
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec	212,7	65	3,30	5,25	0,35	0,65	124
	3 - muškati otonel	259,3	64	3,29	6,07	0,33	0,67	105
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	180,6	76	3,11	9,85	0,45	0,55	80
	5 - chardonnay	173,1	73	3,08	10,47	0,46	0,54	70
	6 - sivi pinot	146,4	72	3,22	8,17	0,41	0,59	88
	7 - zeleni silvanec	206,9	68	3,09	9,59	0,48	0,52	70
	8 - sauvignon	179,9	68	3,04	11,75	0,46	0,54	58
	9 - traminec	178,1	68	3,25	8,95	0,42	0,58	76
	10 - rumeni muškati	269,2	61	3,14	8,18	0,43	0,57	74
	11 - kerner	209,3	68	3,06	9,45	0,39	0,61	72
	12 - modri pinot	188,8	72	3,13	11,22	0,50	0,5	64
	13 - modra frankinja	157,5	56	3,08	11,74	0,37	0,63	48
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	137,2	51	3,02	11,13	0,43	0,57	47
	16 - renski rizling	148,6	60	2,91	15,17	0,43	0,57	40
	17 - šipon	288,8	59	3,07	10,86	0,51	0,49	54
	18 - žametovka	261,2	50	2,93	15,06	0,49	0,51	33
	rane sorte	236,0	65	3,30	5,66	0,38	0,62	115
	sr. pozne sorte	183,0	69	3,12	10,05	0,44	0,56	70
	pozne sorte	169,3	55	2,97	13,11	0,46	0,54	43
	vse sorte	182,2	65	3,09	10,62	0,43	0,57	65
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST								
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI								
R<70 SLABE KAKOVOSTI								

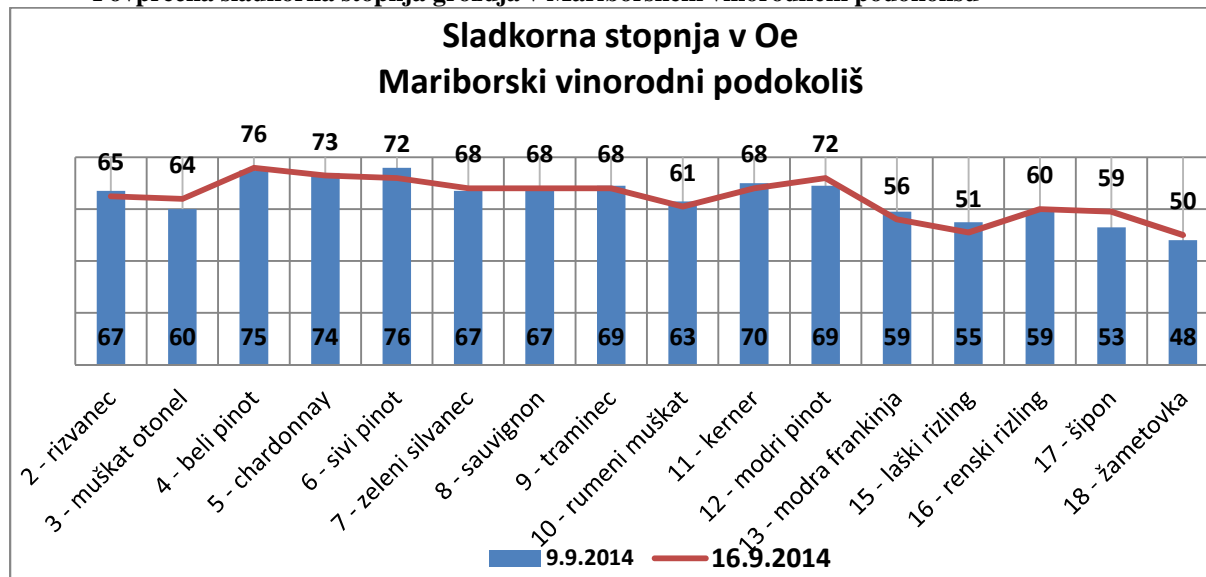
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokoliš

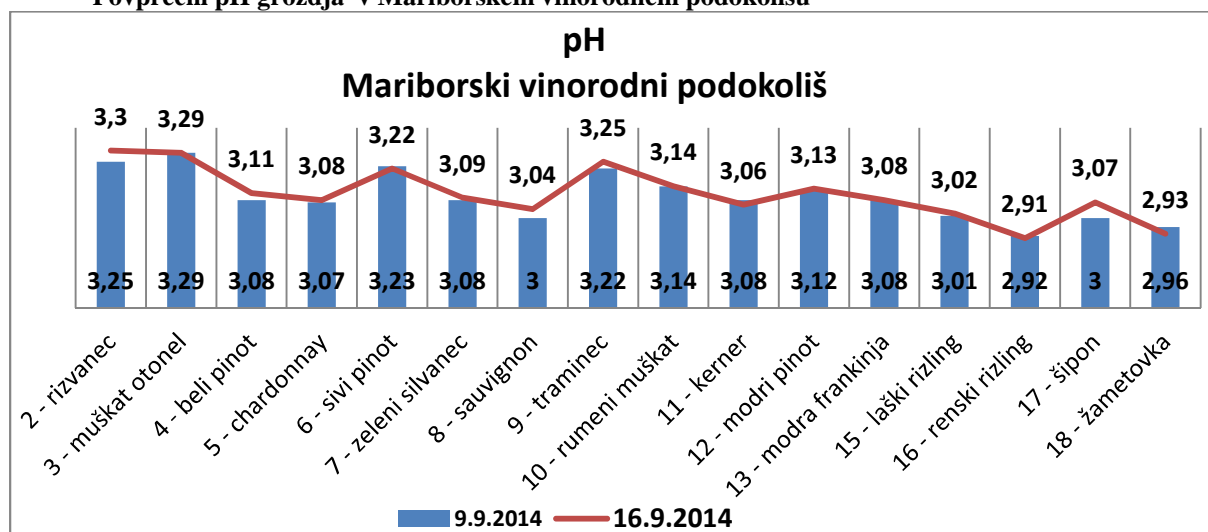


Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**

