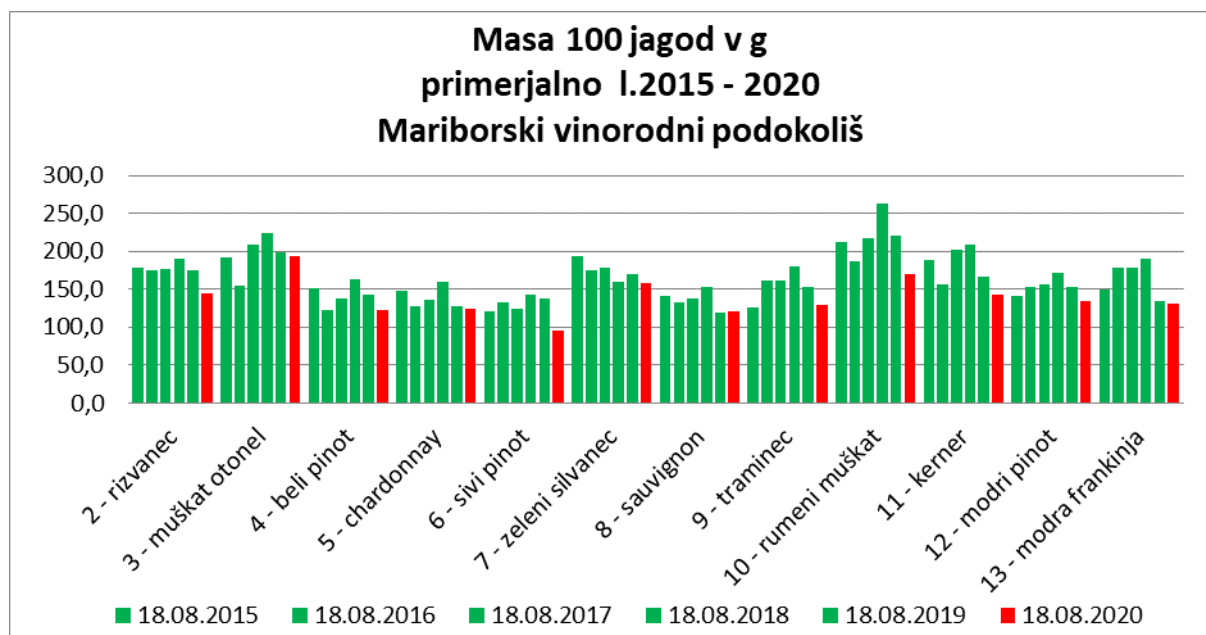
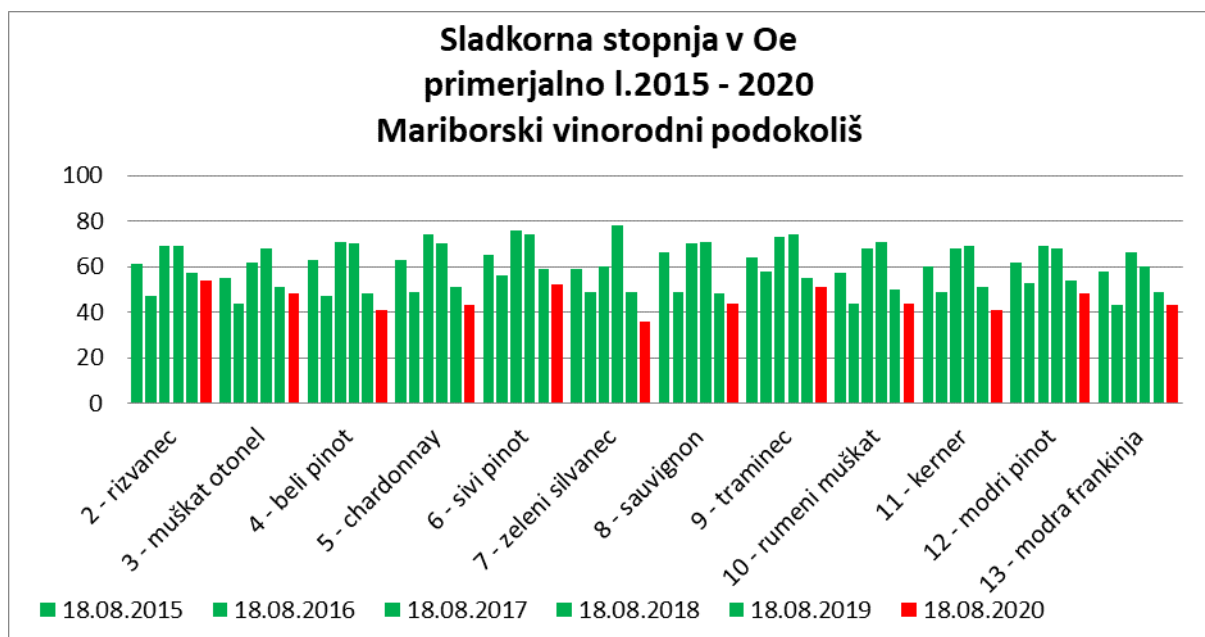


Datum:	18. avgust, 2020						
A - Mariborski vinorodni podkoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina						
	2 - rizvanec	144,9	54	12,7	3,03	12,80	42
	3 - muškati otonel	193,6	48	11,3	2,99	14,19	36
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	123,1	41	9,7	2,76	25,77	16
	5 - chardonnay	124,9	43	10,3	2,83	23,48	19
	6 - sivi pinot	95,3	52	12,4	2,89	18,95	29
	7 - zeleni silvanec	158,8	36	8,5	2,74	26,84	14
	8 - sauvignon	120,6	44	10,5	2,75	24,75	18
	9 - traminec	129,6	51	12,1	2,91	17,92	29
	10 - rumeni muškati	170,4	44	10,4	2,76	22,38	20
	11 - kerner	142,0	41	9,8	2,77	23,81	18
	12 - modri pinot	135,0	48	11,5	2,82	22,85	22
	13 - modra frankinja	130,6	43	10,3	2,81	24,26	18
	rane sorte	169,2	51	12,0	3,01	13,49	39
	sr. pozne sorte	128,8	45	10,7	2,81	22,93	21
	vse sorte	134,0	46	10,9	2,83	21,72	23
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

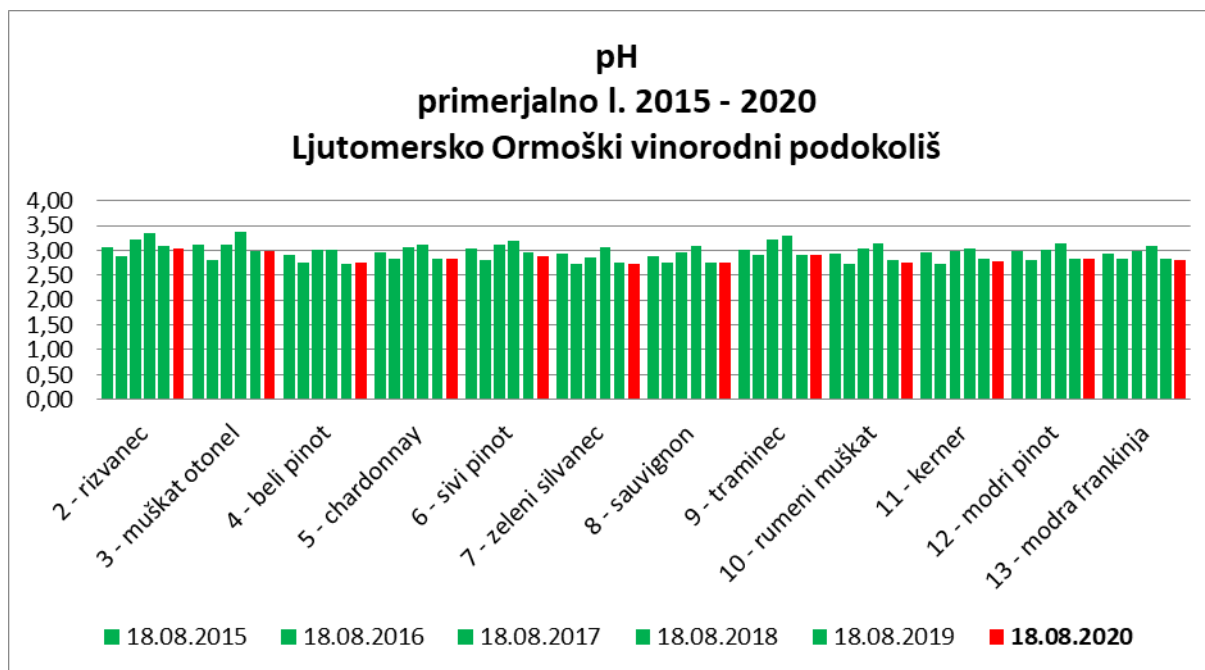
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podkolišu



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



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



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

Skupne kisline v g/l
primerjalno I. 2015 - 2020
Mariborski vinorodni podokoliš

