

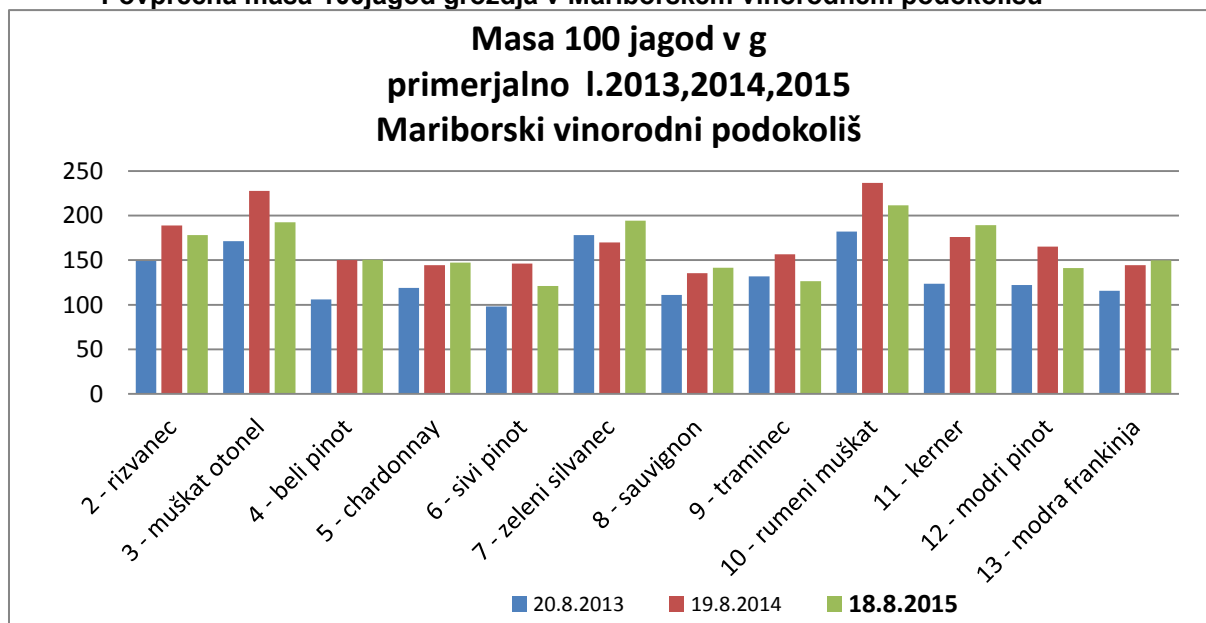
Datum: 18. avgust 2015

**A-Mariborski vinorodni podokoliš**

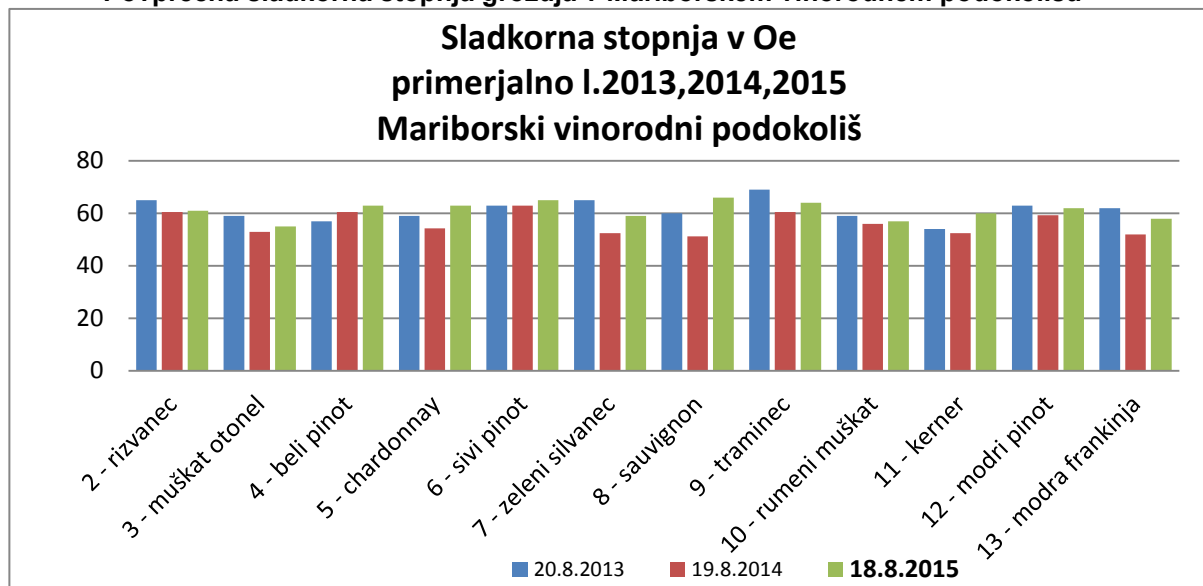
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>						
	2 - rizvanec	178,1	61	3,06	8,75	70
	3 - muškati otonec	192,7	55	3,11	7,58	73
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>						
	4 - beli pinot	150,5	63	2,91	10,98	57
	5 - chardonnay	147,3	63	2,96	10,69	59
	6 - sivi pinot	121,2	65	3,03	9,88	66
	7 - zeleni silvanec	194,3	59	2,93	12,12	48
	8 - sauvignon	141,5	66	2,88	13,57	50
	9 - traminec	126,6	64	3,02	10,59	60
	10 - rumeni muškati	211,5	57	2,94	9,29	61
	11 - kerner	189,3	60	2,96	9,72	62
	12 - modri pinot	141,2	62	2,98	12,04	52
	13 - modra frankinja	149,7	58	2,93	13,81	42
<b>POZNE SORTE</b>						
	16 - renški rizling	153,2	55	2,94	12,68	43
	<b>rane sorte</b>	185,4	58	3,08	8,16	71
	<b>sr. pozne sorte</b>	152,1	62	2,96	11,32	56

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST  
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI  
R<70 SLABE KAKOVOSTI

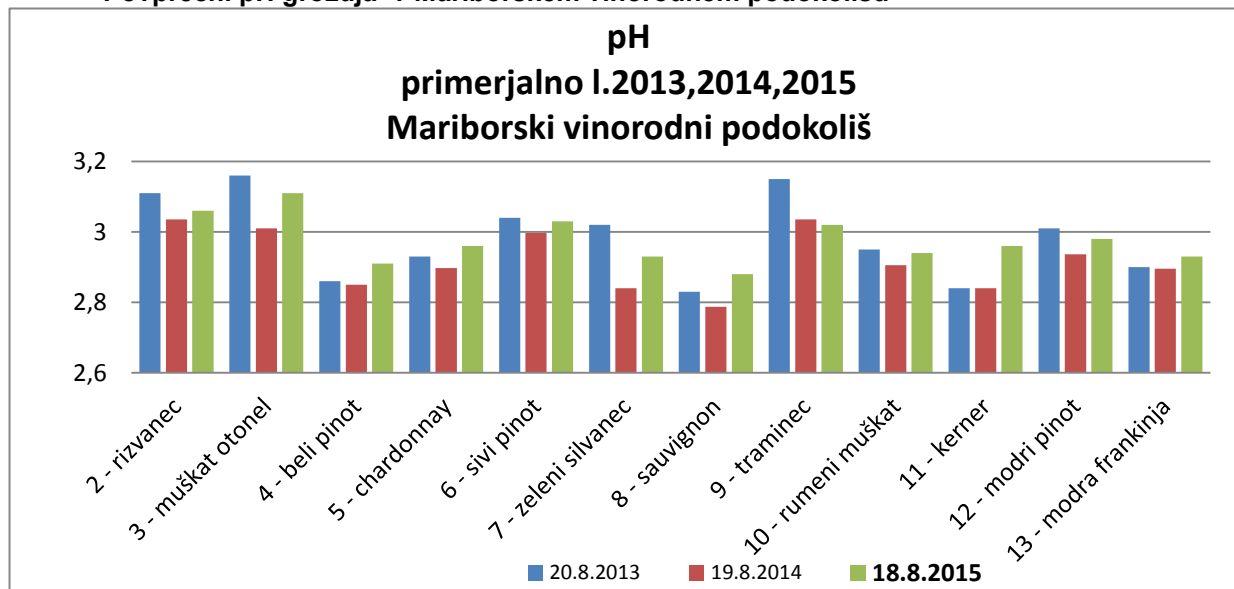
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:**  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:  
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**

