

Datum:

19. avgust, 2014

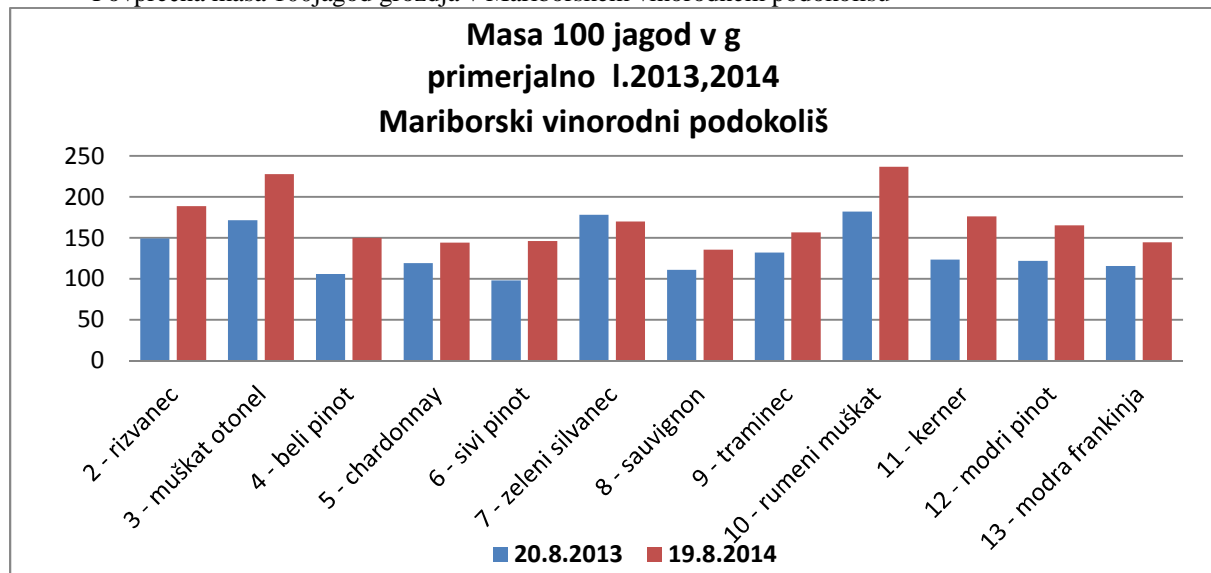
A-Mariborski vinorodni podokoliš

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE						
	1 - ranina					
	2 - rizvanec	188,9	61	3,04	11,42	53
	3 - muškát otonel	227,9	53	3,01	10,94	49
SREDNJE POZNE SORTE						
	4 - beli pinot	150,2	61	2,85	17,90	35
	5 - chardonnay	144,4	54	2,90	18,29	31
	6 - sivi pinot	146,3	63	3,00	14,08	45
	7 - zeleni silvanec	169,9	53	2,84	17,21	31
	8 - sauvignon	135,5	51	2,79	23,83	23
	9 - traminec	156,6	61	3,04	14,58	41
	10 - rumeni muškát	236,6	56	2,91	14,07	40
	11 - kerner	176,1	53	2,84	18,12	29
	12 - modri pinot	165,1	59	2,94	17,22	35
	13 - modra frankinja	144,5	52	2,90	19,13	27
	rane sorte	208,4	57	3,02	11,18	51
	sr. pozne sorte	158,0	56	2,90	17,72	34
	vse sorte	164,5	56	2,91	16,88	36

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

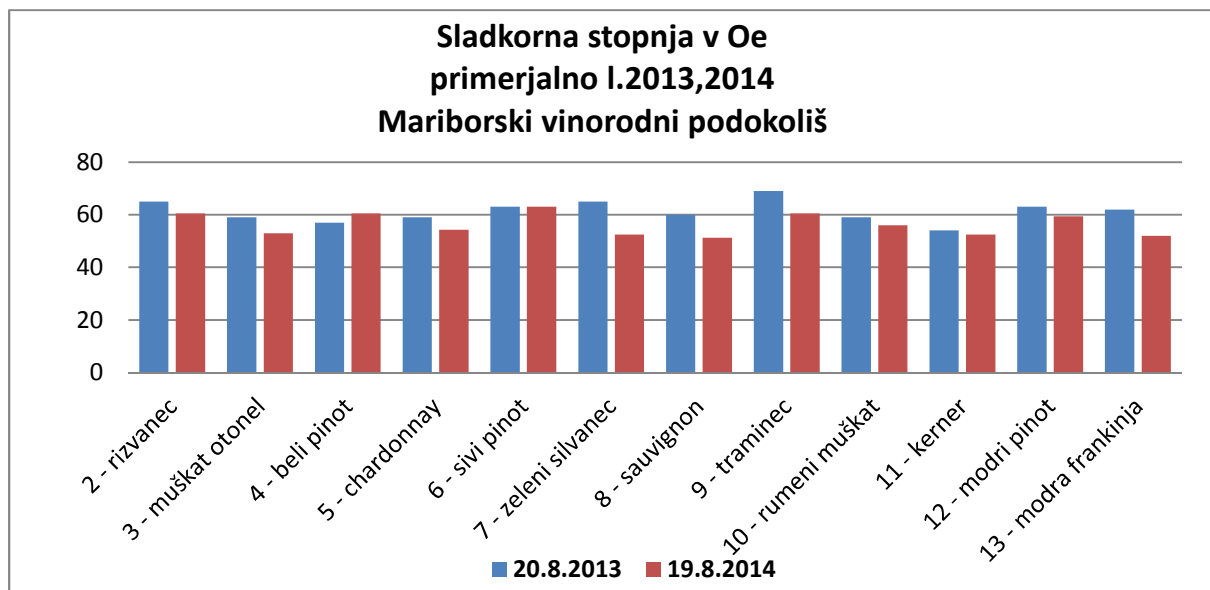
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna masa 100jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

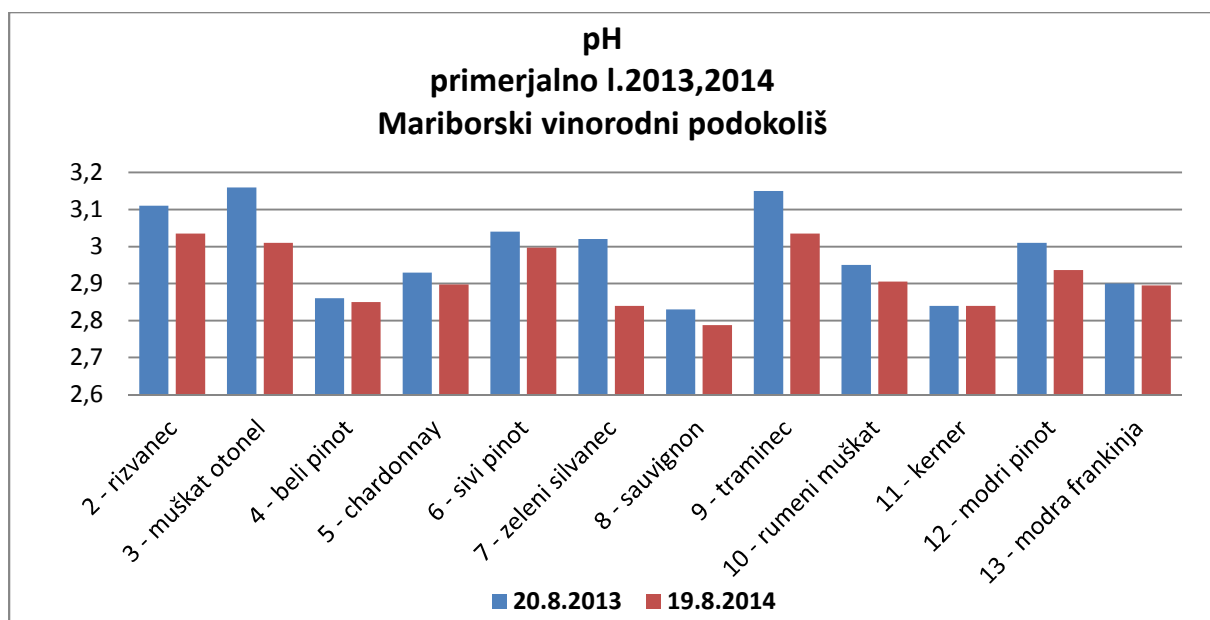


Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

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

**Skupne kisline v g/l
primerjalno I. 2013,2014
Mariborski vinorodni podokoliš**

