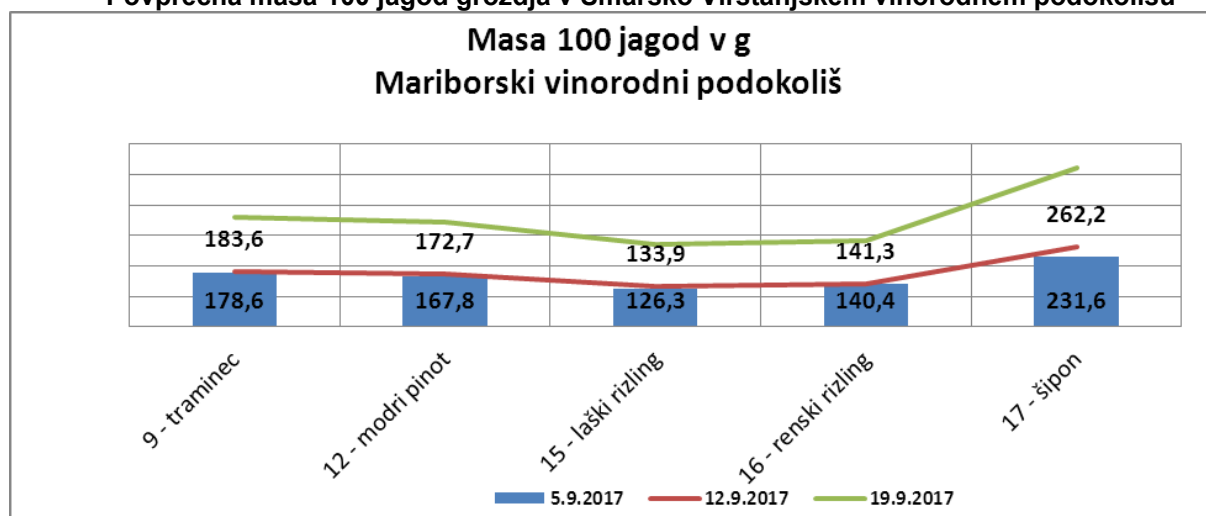
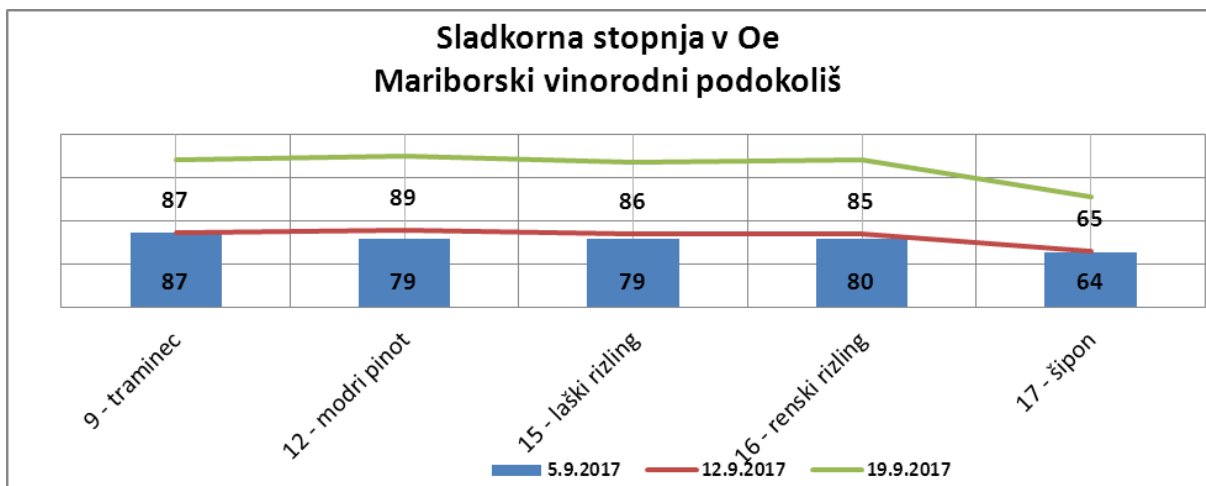


Datum:		19. september 2017							
A-Mariborski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	9 - traminec	178,1	84	19,8	3,53	5,46	25	75	154
	12 - modri pinot	172,0	86	20,2	3,42	6,06	28	72	142
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	136,8	83	19,6	3,31	6,25	23	77	135
	16 - renski rizling	142,6	87	20,5	3,15	8,81	39	61	100
	17 - šipon	260,6	63	14,9	3,21	7,56	26	74	85
	<b>sr. pozne sorte</b>	175,1	85	20,0	3,48	5,76	27	73	148
	<b>pozne sorte</b>	166,2	80	18,8	3,23	7,39	29	71	112
	<b>vse sorte</b>	167,8	81	19,1	3,28	7,10	28	72	119

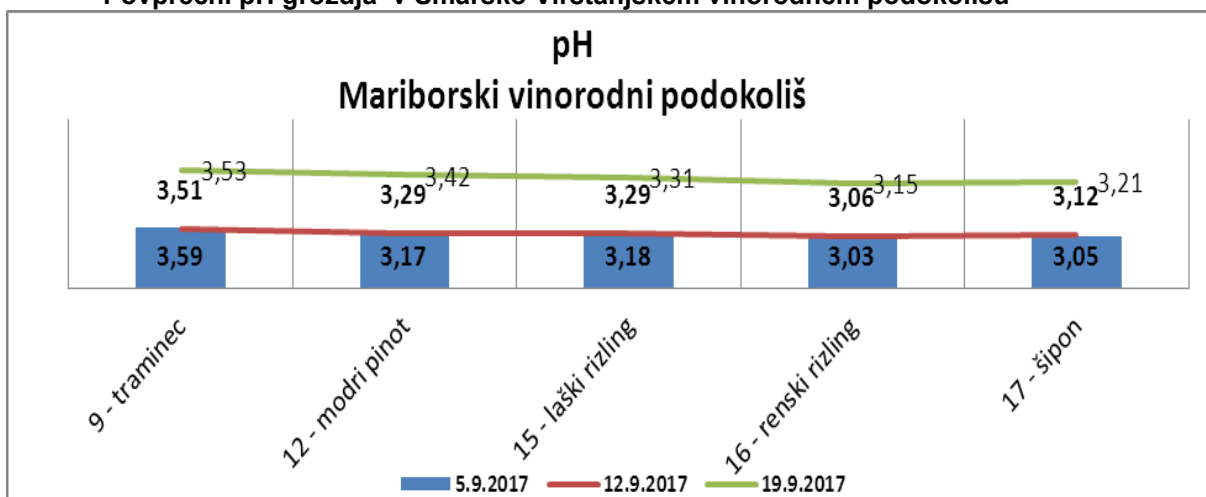
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**

