

Datum:

20. september, 2016**A-Mariborski vinorodni podokoliš**

POVPREČJA

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	163,4	93	21,9	3,17	6,60	42	58	141
	5 - chardonnay	161,6	84	19,7	3,17	8,18	46	54	110
	6 - sivi pinot	143,6	84	20,0	3,22	6,49	33	67	131
	8 - sauvignon	156,1	83	19,6	3,15	7,92	35	65	106
	9 - traminec	162,7	91	21,5	3,48	6,08	30	70	150
	10 - rumeni muškat	179,0	81	19,2	3,10	7,62	40	60	106
	12 - modri pinot	190,8	87	19,0	3,22	7,91	24	76	110
	13 - modra frankinja	206,0	77	17,9	3,17	8,18	24	76	102
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	147,4	82	19,4	3,21	6,54	31	69	127
	16 - renski rizling	157,8	77	18,3	3,00	11,14	35	65	71
	17 - šipon	270,7	77	18,3	3,08	8,16	43	57	96
	18 - žametovka	215,2	74	17,6	3,18	7,93	39	61	93
	sr. pozne sorte	165,5	84	19,7	3,19	7,52	34	66	116
	pozne sorte	187,0	78	18,5	3,08	9,10	37	63	92
	vse sorte	173,2	82	3,15	19,2	3,15	8,08	66	116

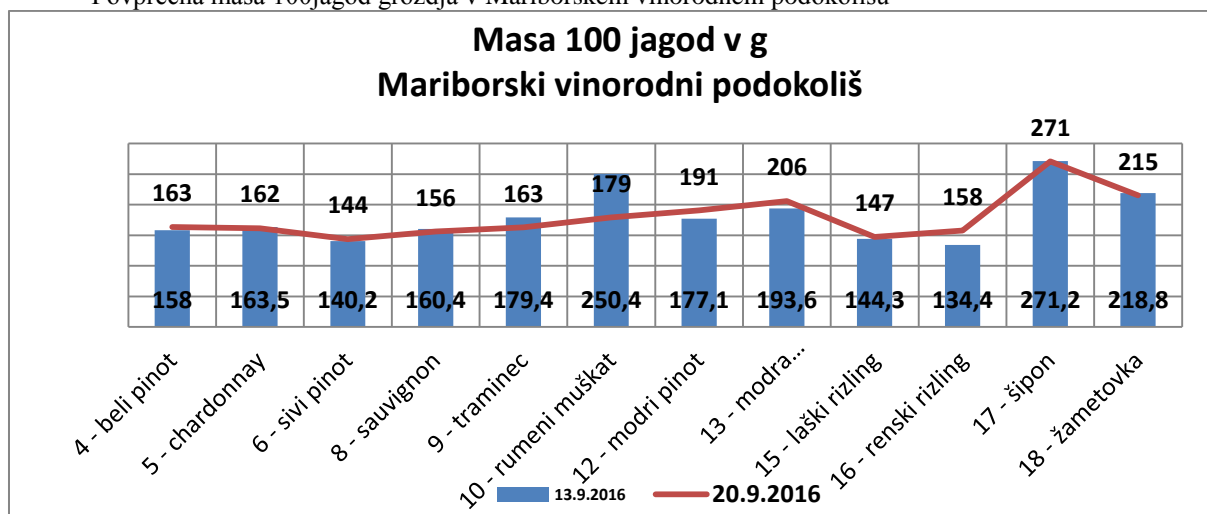
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

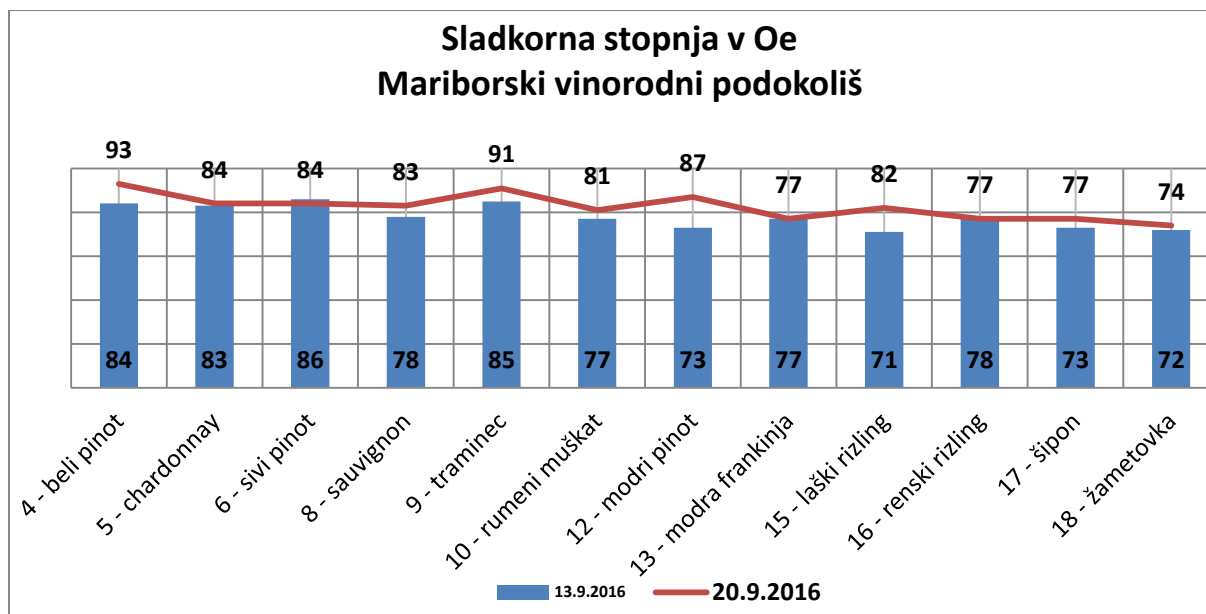
R<70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

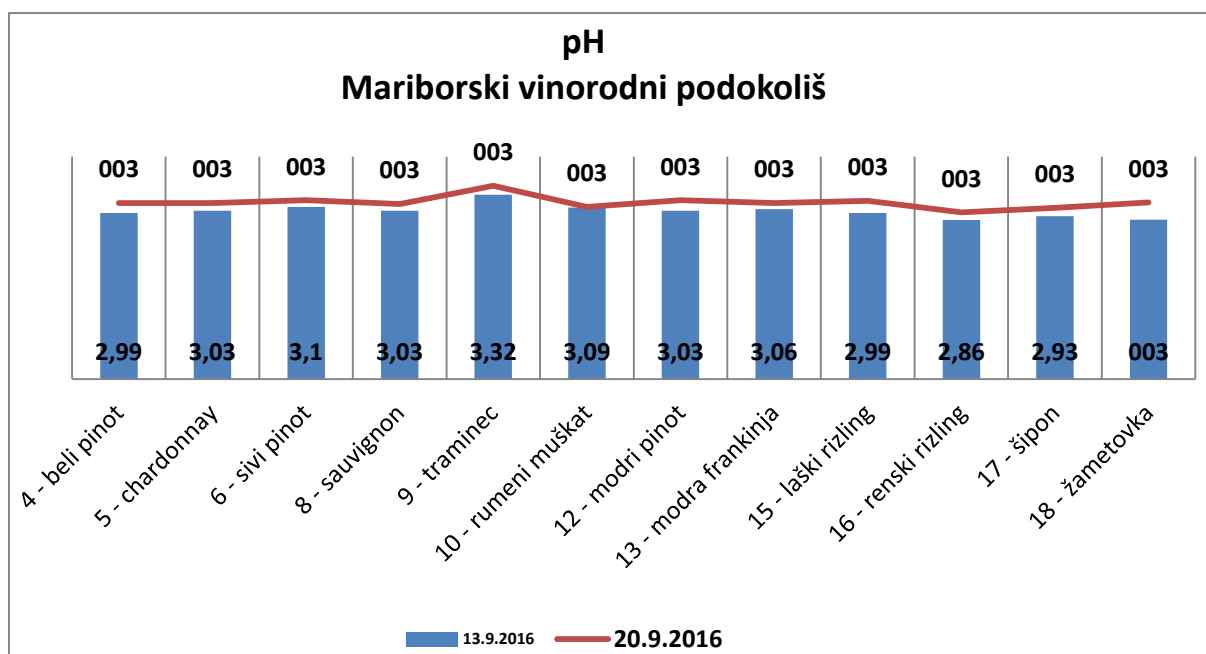
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
 Povprečne skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

