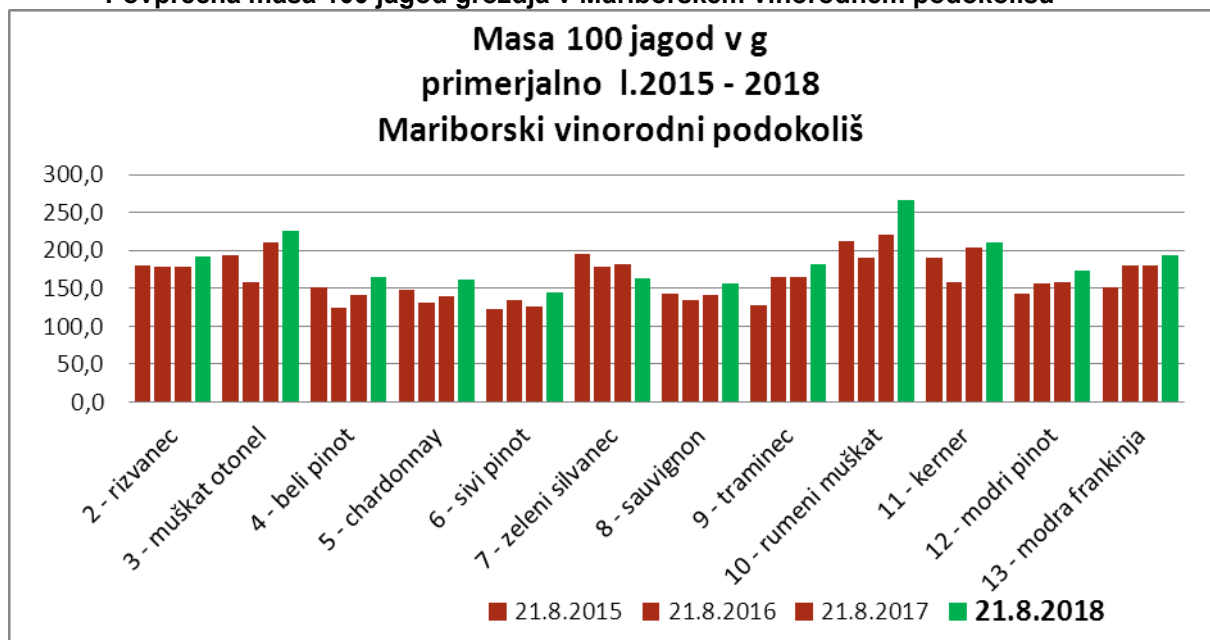
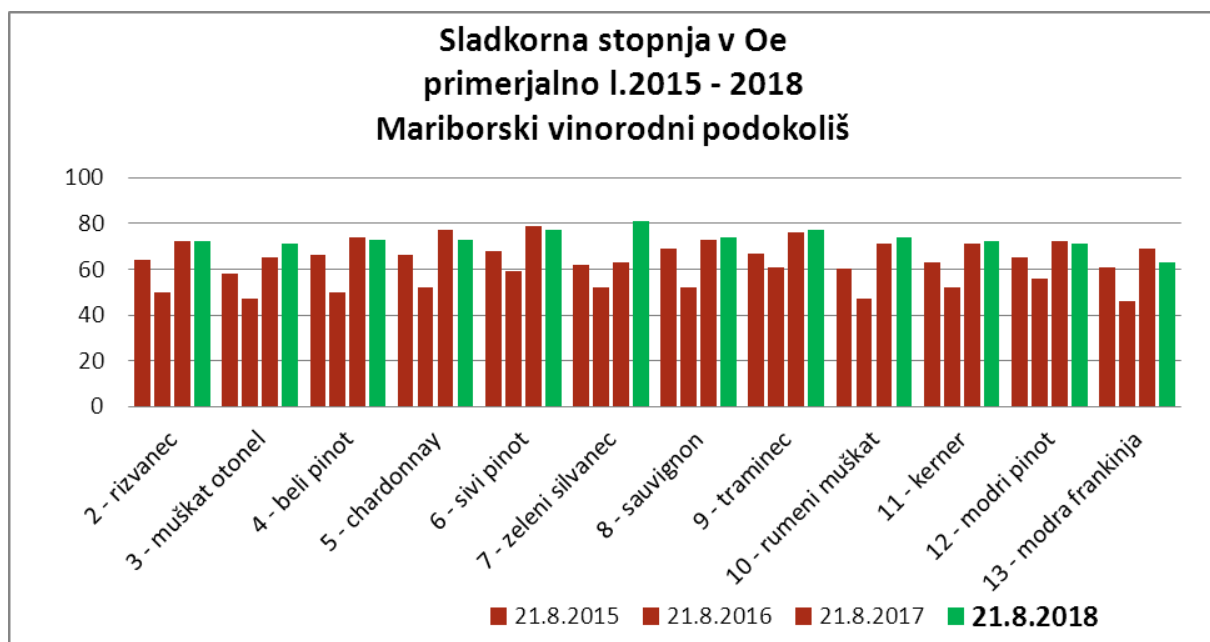


Datum:	21. avgust 2018								
A-Mariborski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	1 - ranina								
	2 - rizvanec	191,9	72	17,2	3,37	5,78	38	62	125
	3 - muškati otonel	225,8	71	16,9	3,41	4,24	30	70	166
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	165,8	73	17,4	3,05	10,16	47	53	72
	5 - chardonnay	162,0	73	17,3	3,14	9,68	44	56	77
	6 - sivi pinot	144,7	77	18,1	3,21	7,54	41	59	102
	7 - zeleni silvanec	163,0	81	19,1	3,10	8,07	48	52	100
	8 - sauvignon	156,1	74	17,5	3,11	9,18	39	61	80
	9 - traminec	182,2	77	18,1	3,32	6,91	39	61	111
	10 - rumeni muškati	265,7	74	17,6	3,17	7,10	42	58	105
	11 - kerner	210,6	72	17,2	3,06	7,83	38	62	92
	12 - modri pinot	173,3	71	16,9	3,17	8,59	41	59	83
	13 - modra frankinja	193,2	63	14,9	3,12	10,04	32	68	80
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	100,6	63	15,0	3,01	10,40			63
	16 - renski rizling	141,7	61	14,5	2,94	14,37			44
	17 - šipon	236,6	62	14,8	3,04	10,85			65
	18 - žametovka	241,1	60	14,2	3,04	10,57			57
	rane sorte	208,8	71	17,0	3,39	5,01	40	60	146
	sr. pozne sorte	175,7	73	17,4	3,15	8,60			88
	pozne sorte	153,0	62	14,7	2,99	11,94			56
	vse sorte	172,9	70	16,6	3,13	9,14			85
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

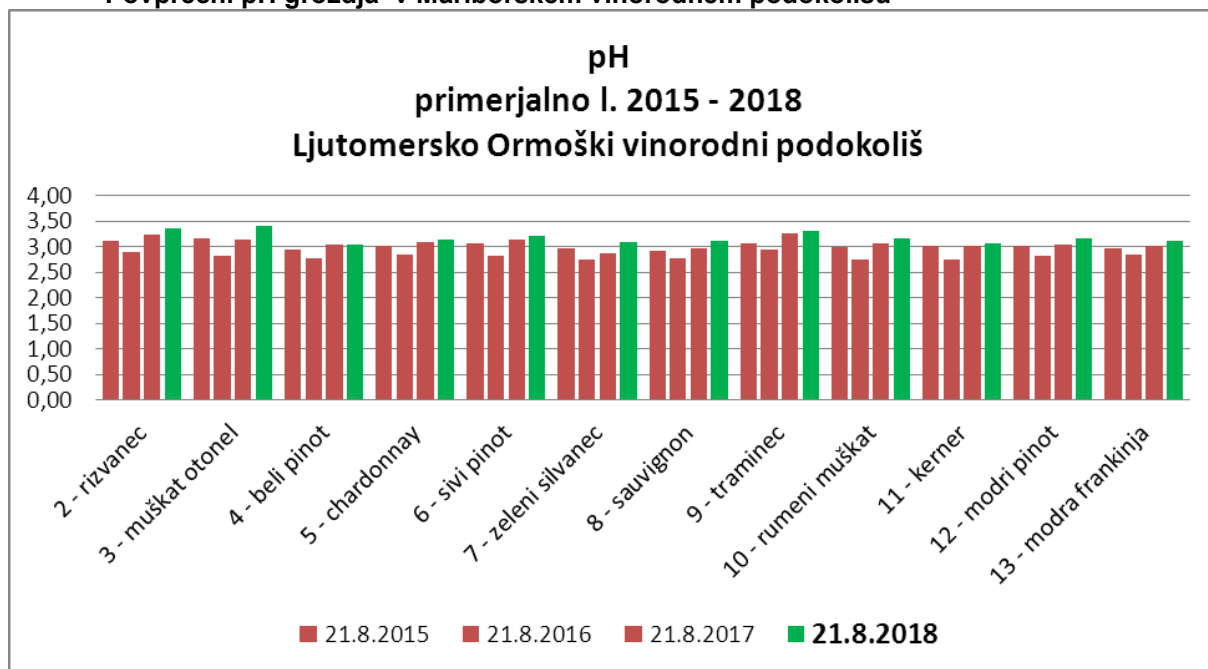
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

