

Datum:		22. avgust 2017							
A-Mariborski vinorodni podkoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	1 - ranina								
	2 - rizvanec	179,8	73	17,4	3,26	7,08	41	59	103
	3 - muškati otonel	211,4	66	15,7	3,16	6,18	28	72	107
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	141,4	75	17,8	3,06	9,74	40	60	79
	5 - chardonnay	140,1	78	18,5	3,11	9,89	45	55	84
	6 - sivi pinot	127,0	80	18,9	3,15	8,55	37	63	96
	7 - zeleni silvanec	181,8	64	15,0	2,89	12,69	47	53	50
	8 - sauvignon	141,8	74	17,6	2,99	11,97	35	65	64
	9 - traminec	165,1	77	18,2	3,27	8,07	40	60	98
	10 - rumeni muškati	221,1	72	17,2	3,09	8,66	39	61	83
	11 - kerner	204,9	72	17,0	3,02	9,58	40	60	75
	12 - modri pinot	158,9	73	17,4	3,05	11,44	43	57	64
	13 - modra frankinja	181,0	70	16,6	3,03	12,63	36	64	62
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	107,0	66	15,5	2,94	12,69	35	65	55
	16 - renski rizling	115,2	61	14,3	2,83	20,60	47	53	30
	17 - šipon	213,6	53	12,6	2,87	14,61	46	54	38
	18 - žametovka	205,4	66	15,6	3,03	10,14	39	61	65
	rane sorte	195,6	70	16,6	3,21	6,63	34	66	105
	sr. pozne sorte	158,5	75	17,7	3,08	10,23	40	60	78
	pozne sorte	138,3	61	14,5	2,89	15,68	42	58	76
	vse sorte	156,7	71	16,7	3,04	11,34	40	60	82
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST									
R<70 SLABA KAKOVOST									