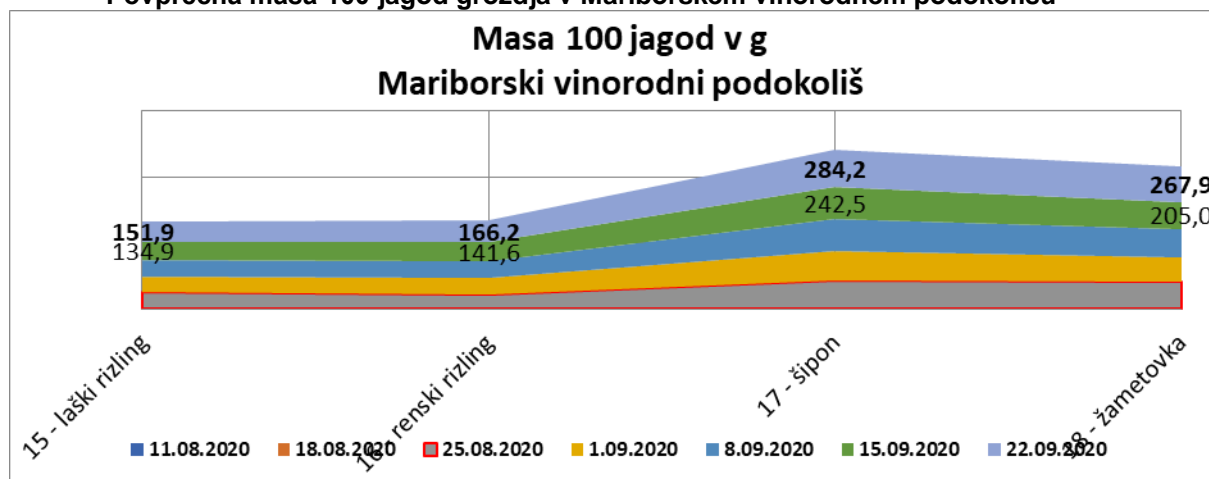
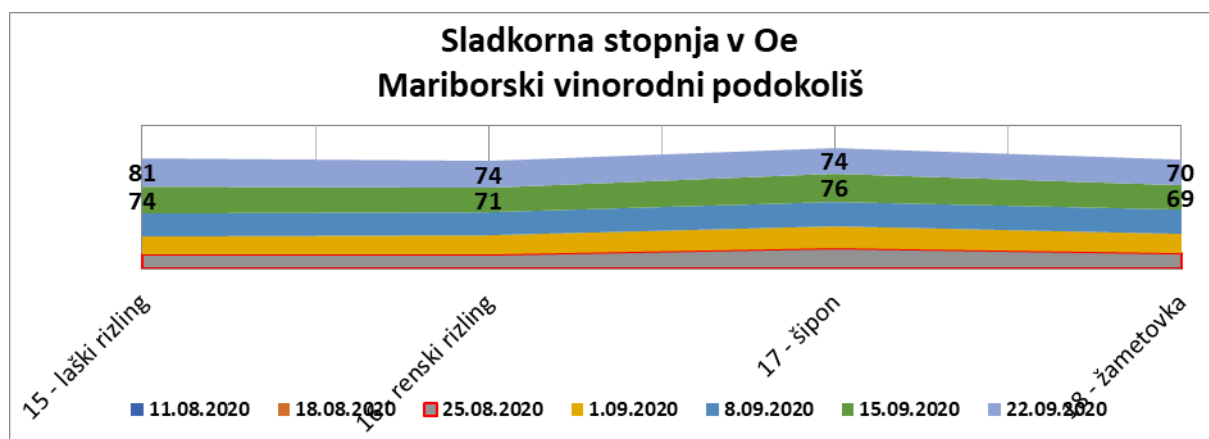


Datum:	22. september, 2020									
A - Mariborski vinorodni podokoliš										
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	skupne kislina (g/l)	vinska kislina v %	jabolčna kislina v %	YAN mg/l	Faktor zrelosti po Benvegninu R
POZNE SORTE										
	15 - laški rizling	151,9	81	19,3	3,22	6,80	76	24	95	125
	16 - renski rizling	166,2	74	17,5	3,00	10,67	68	32	77	70
	17 - šipon	284,2	74	17,6	3,29	5,14	74	26	127	144
	18 - žametovka	267,9	70	16,6	3,11	7,97	70	30	76	88
	pozne sorte	182,4	76	18,1	3,13	8,30	72	28	89	101
	vse sorte	182,4	76	18,1	3,13	8,30	72	28	89	101
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST										
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI										
R<70 SLABE KAKOVOSTI										

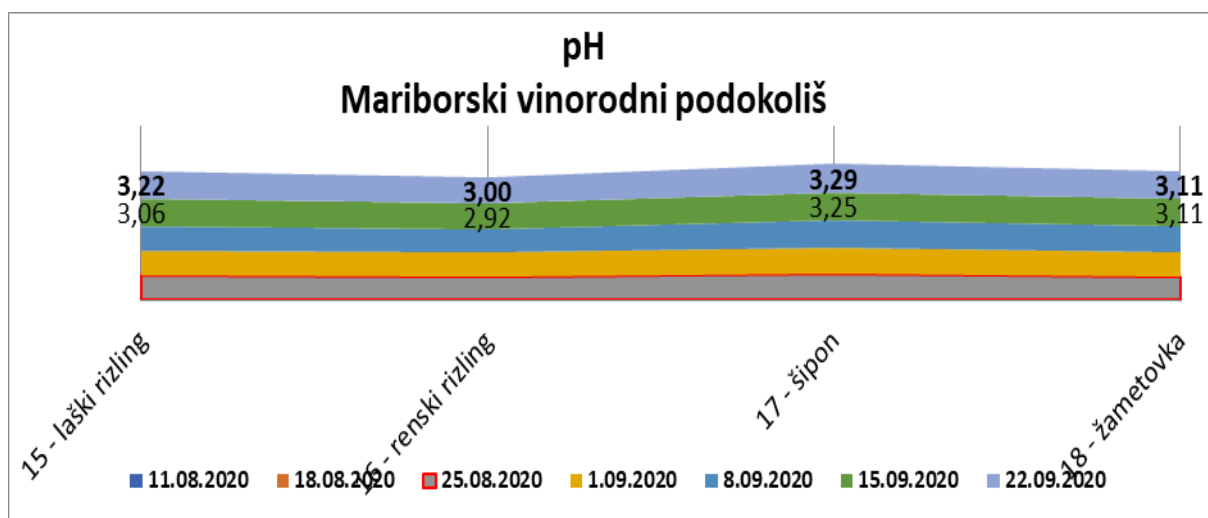
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podkolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podkolišu**

