

Datum:

23. avgust, 2016**A- Mariborski vinorodni podokoliš**

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina						
	2 - rizvanec	179,6	52	12,2	2,93	15,42	34
	3 - muškato tonel	158,4	49	11,7	2,86	18,92	27
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	125,9	52	12,3	2,81	23,25	23
	5 - chardonnay	132,2	54	12,9	2,87	19,75	30
	6 - sivi pinot	136,3	61	14,4	2,86	18,21	36
	7 - zeleni silvanec	178,8	54	12,9	2,78	20,43	26
	8 - sauvignon	136,1	54	12,8	2,81	19,36	28
	9 - traminec	167,3	55	13,1	2,88	18,24	36
	10 - rumeni muškato	182,9	55	13,1	2,81	17,54	32
	11 - kerner	161,2	54	12,7	2,79	24,33	23
	12 - modri pinot	163,2	56	13,2	2,88	17,12	33
	13 - modra frankinja	187,9	48	11,4	2,86	18,12	31
POZNE SORTE							
	rane sorte	169,0	50	11,9	2,89	17,17	31
	sr. pozne sorte	150,6	55	13,1	2,84	19,39	30
	vse sorte	153,1	54	12,9	2,85	19,09	30

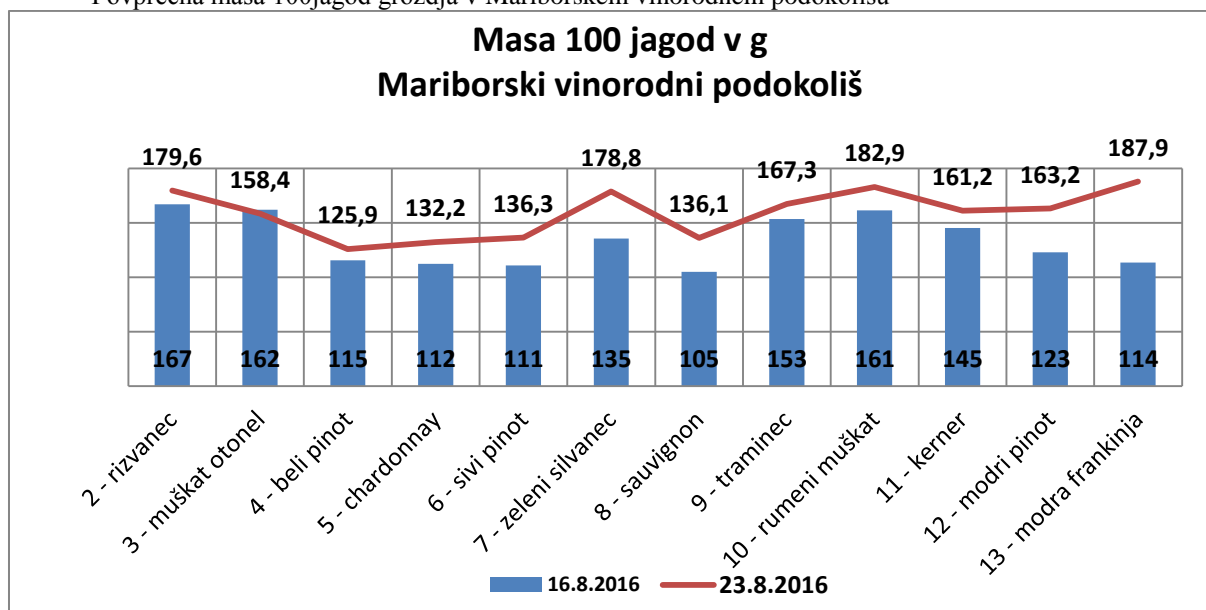
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

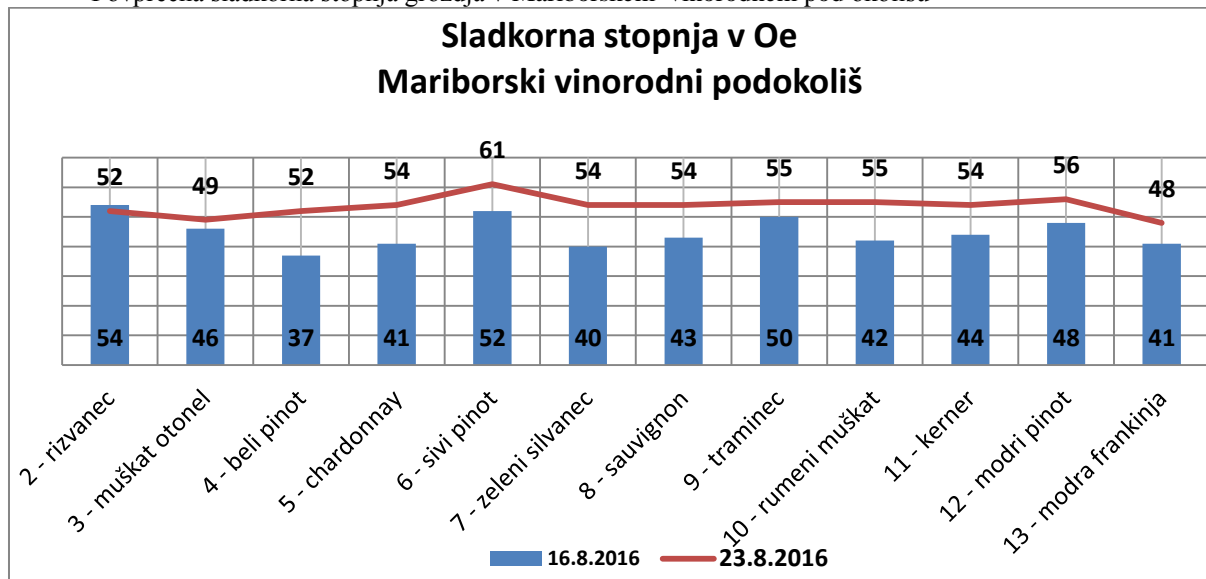
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



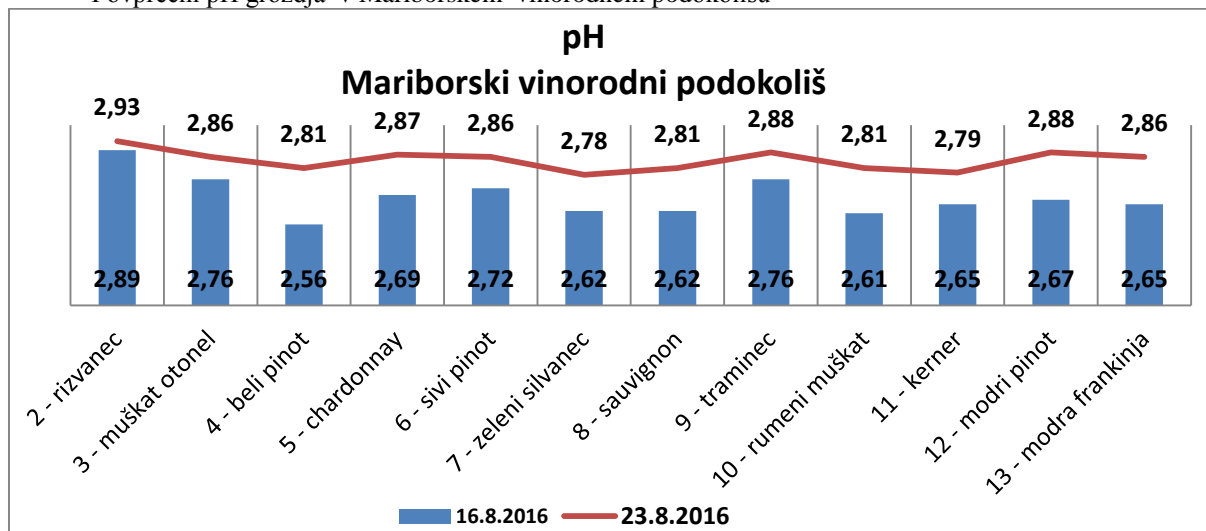
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

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

