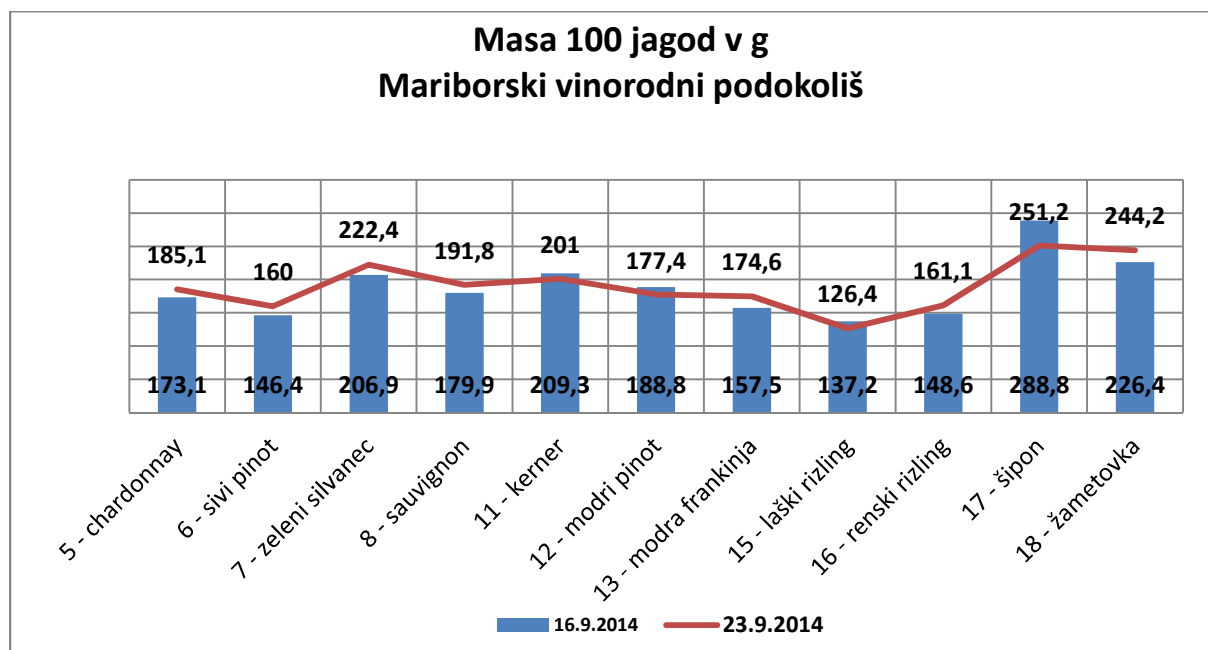


Datum:

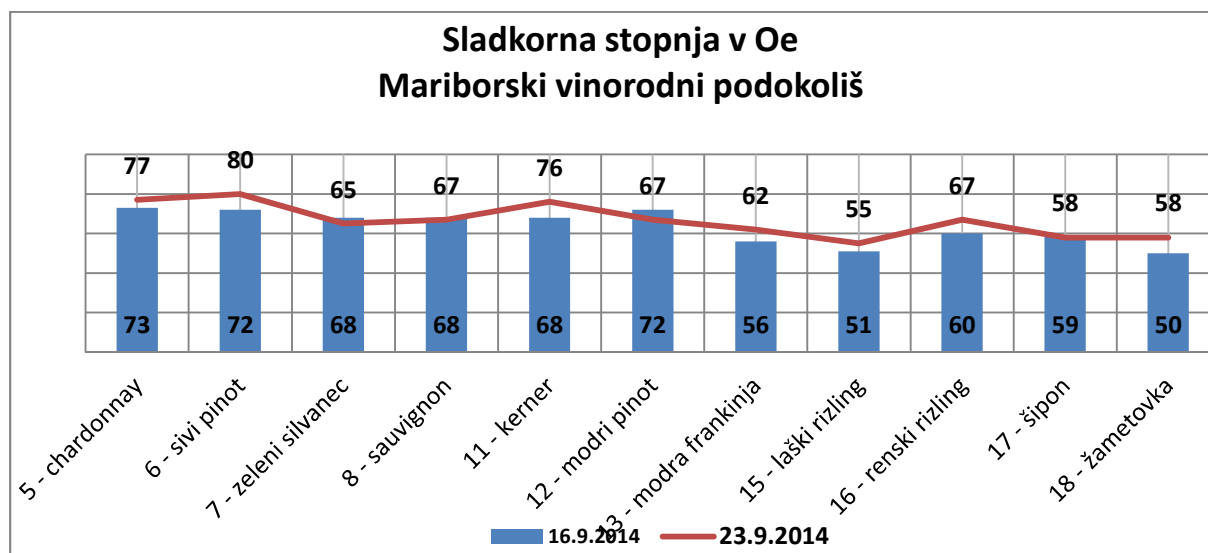
23. september, 2014

A-Mariborski vinorodni podokoliš								
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec							
	3 - muškat otonel							
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot							
	5 - chardonnay	185,1	77	3,19	11,17	0,42	0,58	69
	6 - sivi pinot	160,0	80	3,29	8,65	0,34	0,66	93
	7 - zeleni silvanec	222,4	65	3,21	8,86	0,40	0,60	73
	8 - sauvignon	191,8	67	3,18	10,08	0,40	0,60	66
	9 - traminec							
	10 - rumeni muškat							
	11 - kerner	201,0	76	3,12	9,59	0,32	0,68	79
	12 - modri pinot	177,4	67	3,13	10,35	0,33	0,67	65
	13 - modra frankinja	174,6	62	3,11	10,36	0,32	0,68	59
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	126,4	55	3,10	10,50	0,34	0,66	52
	16 - renski rizling	161,1	67	3,02	13,23	0,38	0,62	50
	17 - šipon	251,2	58	3,11	11,72	0,44	0,56	51
	18 - žametovka	244,2	58	3,10	12,11	0,48	0,52	48
	rane sorte							
	sr. pozne sorte	183,0	71	3,18	9,78	0,64	0,36	73
	pozne sorte	172,4	60	3,07	11,86	0,61	0,59	51
	vse sorte	177,2	65	3,12	10,93	0,38	0,62	61
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST								
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI								
R<70 SLABE KAKOVOSTI								

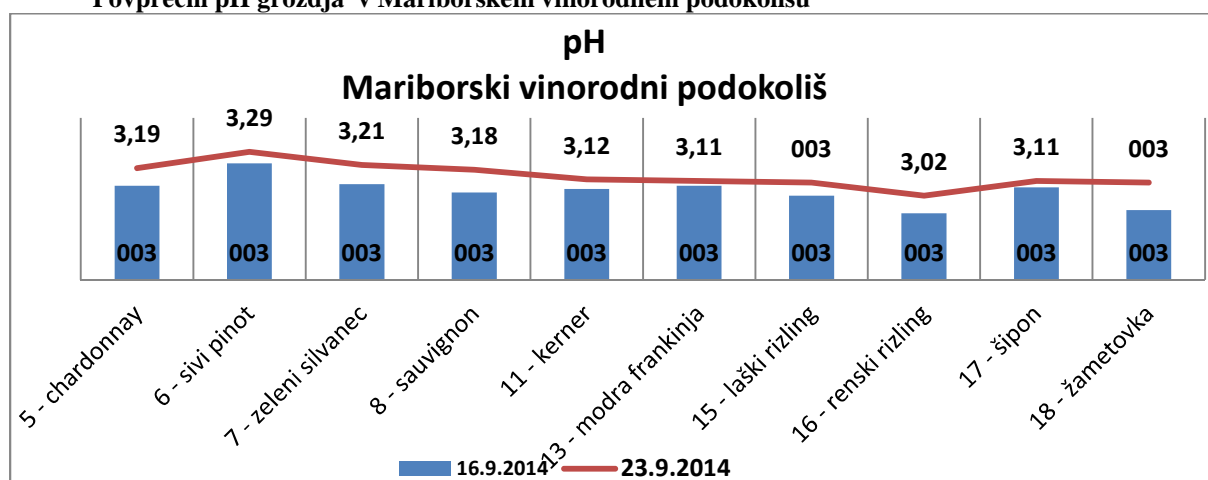
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokoliš



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**

