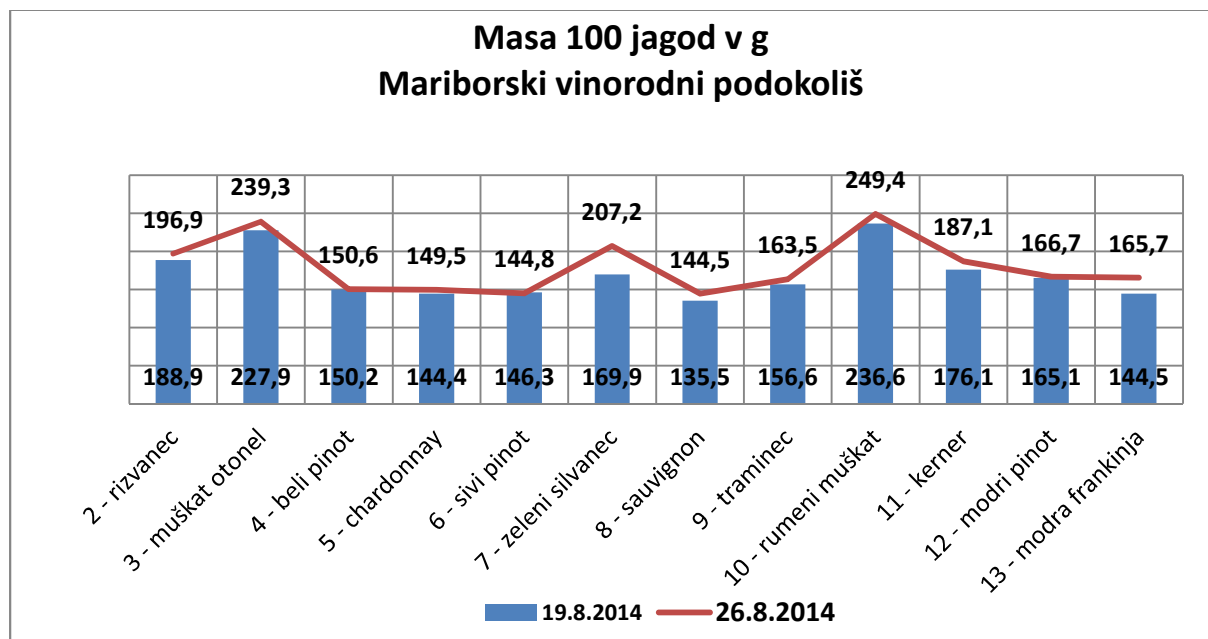


Datum:

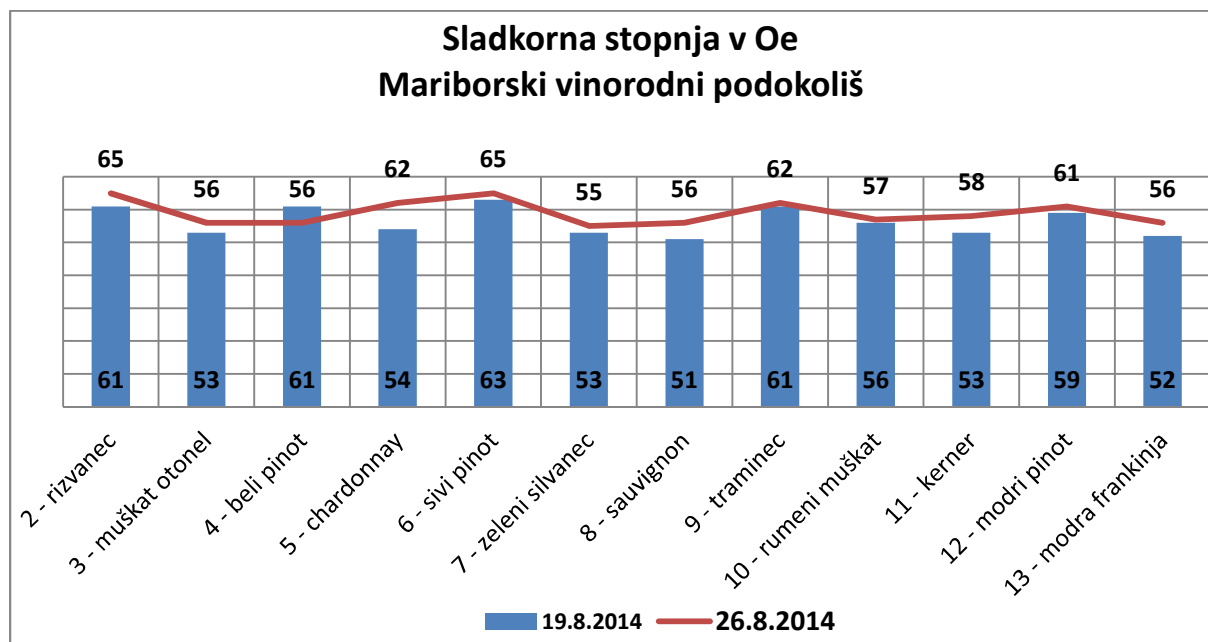
26. avgust, 2014

A-Mariborski vinorodni podokoliš						
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE						
	1 - ranina					
	2 - rizvanec	196,9	65	3,13	9,33	69
	3 - muškat otonel	239,3	56	3,16	8,74	64
SREDNJE POZNE SORTE						
	4 - beli pinot	150,6	56	2,91	16,23	37
	5 - chardonnay	149,5	62	2,96	16,20	38
	6 - sivi pinot	144,8	65	3,05	11,89	55
	7 - zeleni silvanec	207,2	55	2,99	14,00	40
	8 - sauvignon	144,5	56	2,85	20,35	29
	9 - traminec	163,5	62	3,05	13,17	47
	10 - rumeni muškat	249,4	57	2,97	13,08	43
	11 - kerner	187,1	58	2,88	14,83	39
	12 - modri pinot	166,7	61	3,01	14,69	43
	13 - modra frankinja	165,7	56	2,97	15,57	36
POZNE SORTE						
	15 - laški rizling	106,6	35	2,81	21,72	16
	16 - renski rizling	123,3	47	2,83	20,04	24
	17 - šipon	229,7	46	2,87	18,77	26
	18 - žametovka	191,7	39	2,78	24,44	16
	rane sorte	218,1	60	3,14	9,04	67
	sr. pozne sorte	166,7	59	2,96	15,24	41
	pozne sorte	142,8	42	2,82	20,82	21
	vse sorte	165,4	55	2,94	16,11	38
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST						
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI						
R<70 SLABE KAKOVOSTI						

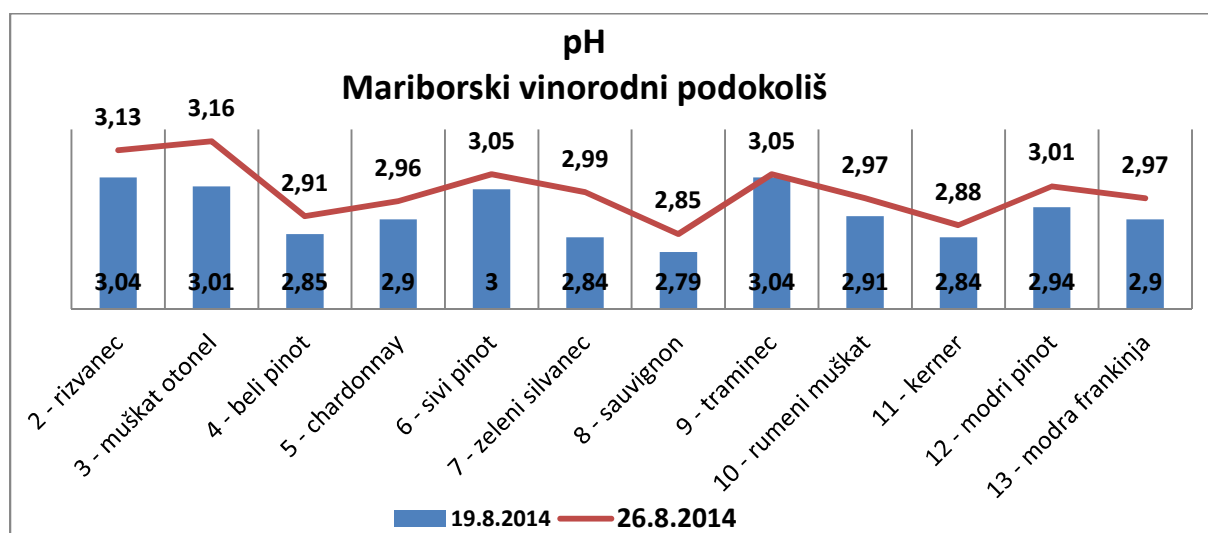
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišč



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



**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**

