

Datum:		26. avgust 2019							
A-Mariborski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	190,3	59	13,9	3,23	8,42	28	72	70
	3 - muškati otonel	226,6	60	14,0	3,25	7,06	28	72	90
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	169,6	60	14,2	2,99	13,90	55	45	43
	5 - chardonnay	147,7	63	14,8	3,04	13,67	55	45	47
	6 - sivi pinot	160,3	63	15,0	3,17	11,73	54	46	56
	7 - zeleni silvanec	185,4	53	12,5	2,97	16,04	66	34	33
	8 - sauvignon	140,3	54	12,9	2,92	16,62	31	69	33
	9 - traminec	168,7	62	14,5	3,09	11,88	24	76	52
	10 - rumeni muškati	226,3	57	13,5	3,00	11,93	39	61	48
	11 - kerner	195,5	58	13,6	2,99	12,67	34	66	46
	12 - modri pinot	177,3	59	13,9	3,03	14,55	18	82	41
	13 - modra frankinja	170,3	57	13,5	3,05	13,83	22	78	41
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	120,3	47	11,1	2,89	16,51			29
	16 - renski rizling	120,3	44	10,5	2,81	22,06			20
	17 - šipon	272,3	49	11,6	2,92	14,23			40
	18 - žametovka	185,1	42	10,0	2,81	20,69			20
	rane sorte	208,5	59	14,0	3,24	7,74	28	72	80
	sr. pozne sorte	168,1	59	14,0	3,03	13,70	40	60	45
	vse sorte	168,2	55	13,1	3,00	14,40	37	63	43
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									