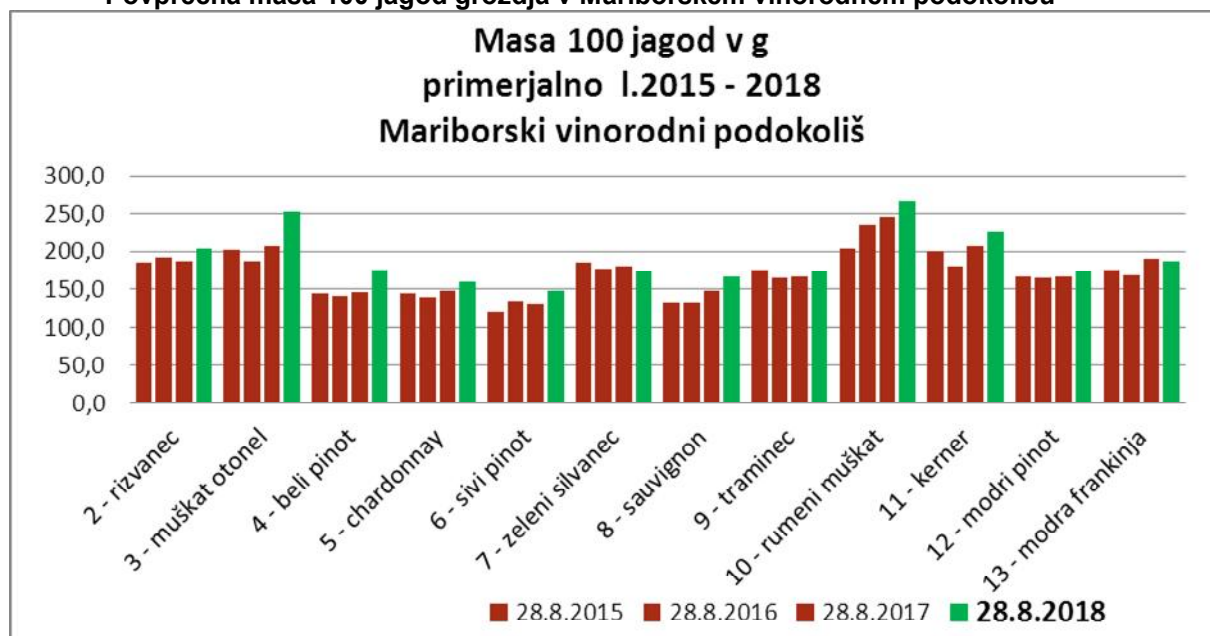
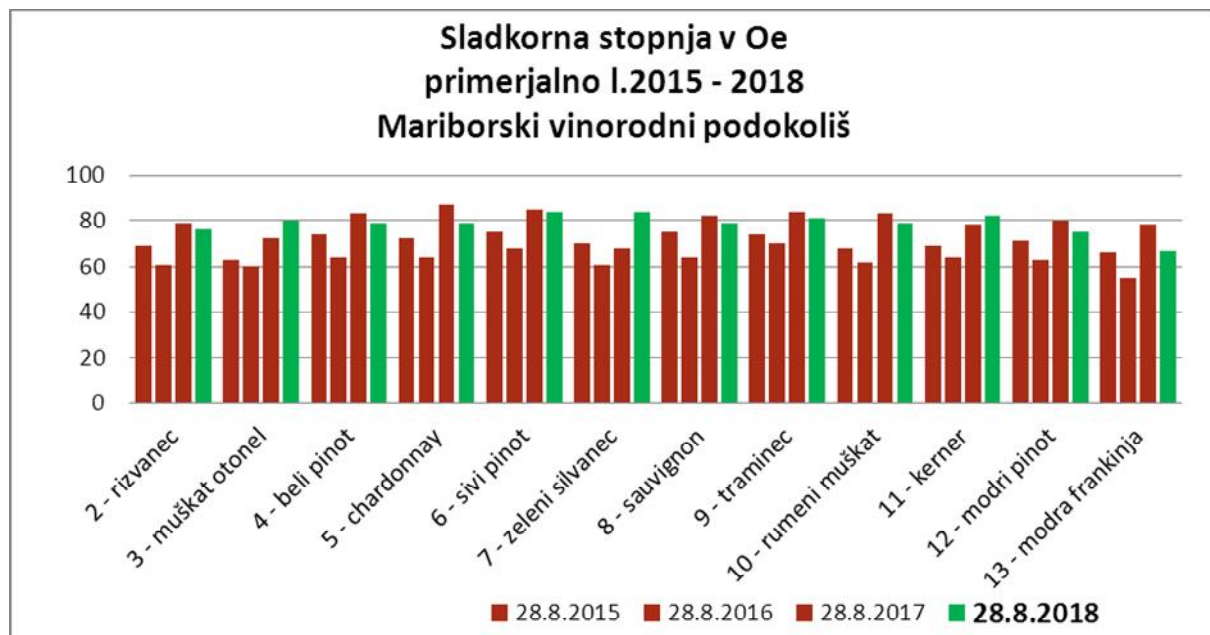


Datum:		28. avgust 2018							
A-Mariborski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	1 - ranina								
	2 - rizvanec	203,5	76	17,9	3,40	5,16	33	67	146
	3 - muškati otonel	253,2	80	18,8	3,34	5,73	37	63	140
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	174,6	79	18,7	3,11	9,46	41	59	84
	5 - chardonnay	159,7	79	18,6	3,22	8,08	41	59	99
	6 - sivi pinot	148,0	84	19,9	3,30	6,53	42	58	130
	7 - zeleni silvanec	173,2	84	19,8	3,14	7,78	37	63	108
	8 - sauvignon	167,1	79	18,7	3,15	8,16	37	63	98
	9 - traminec	173,9	81	19,0	3,40	5,87	37	63	138
	10 - rumeni muškati	266,2	79	18,7	3,25	7,91	34	66	107
	11 - kerner	225,4	82	19,3	3,20	6,77	34	66	121
	12 - modri pinot	173,1	75	17,9	3,21	8,86	37	63	86
	13 - modra frankinja	186,8	67	15,8	3,14	9,19	32	68	80
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	138,7	70	16,5	3,13	7,82	35	65	92
	16 - renski rizling	159,1	67	15,8	3,01	11,34	38	62	62
	17 - šipon	258,2	66	15,5	3,10	9,29	45	55	85
	18 - žametovka	238,3	62	14,6	3,06	9,72	41	59	64
	rane sorte	228,3	78	18,3	3,37	5,44	35	65	143
	sr. pozne sorte	178,7	79	18,7	3,22	7,84	37	63	105
	pozne sorte	176,9	67	15,9	3,07	9,54	37	63	77
	vse sorte	183,0	76	17,9	3,19	8,06	36	64	101
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

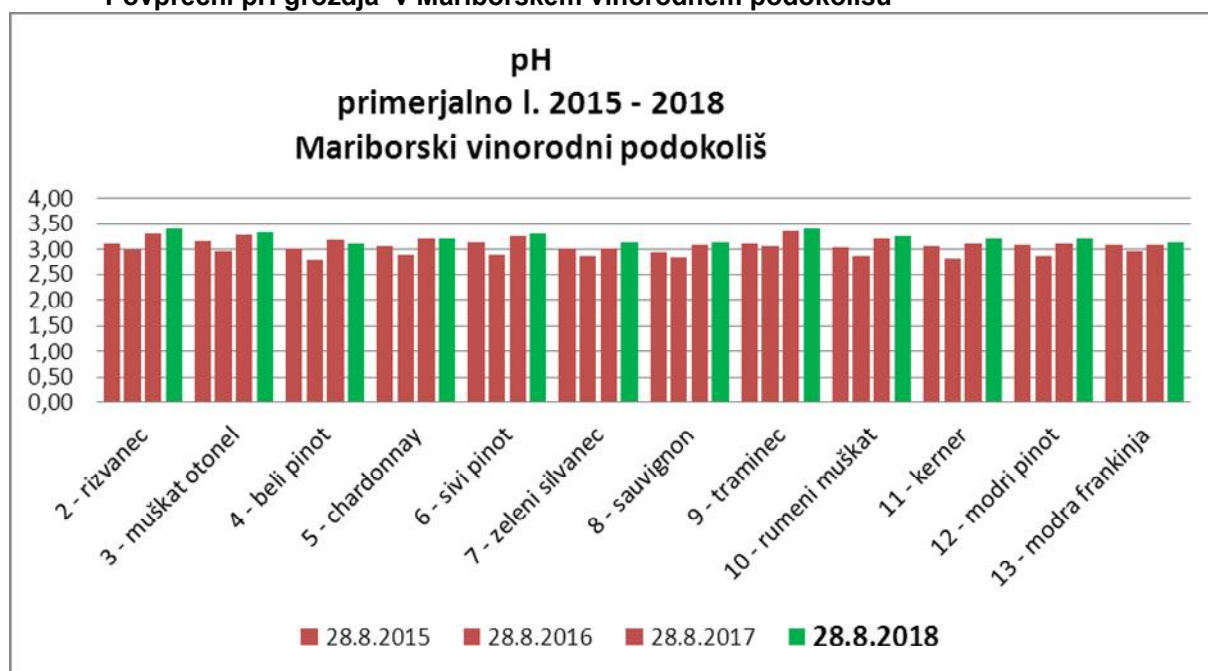
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

