

Datum:		29. avgust 2017							
A-Mariborski vinorodni podkoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	1 - ranina								
	2 - rizvanec	186,7	80	18,8	3,32	6,10	30	70	131
	3 - muškát otonel	207,1	73	17,4	3,30	4,96	27	73	148
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	147,7	84	19,7	3,20	7,02	28	72	126
	5 - chardonnay	148,6	88	20,7	3,23	7,93	36	64	116
	6 - sivi pinot	132,0	86	20,3	3,28	6,63	28	72	132
	7 - zeleni silvanec	180,6	69	16,5	3,02	7,68	34	66	90
	8 - sauvignon	149,3	83	19,7	3,11	9,51	37	63	89
	9 - traminec	166,7	85	20,1	3,37	6,35	35	65	135
	10 - rumeni muškát	246,7	84	19,8	3,22	6,25	33	67	135
	11 - kerner	207,5	79	18,6	3,13	7,61	30	70	104
	12 - modri pinot	167,0	81	19,1	3,14	9,26	37	63	88
	13 - modra frankinja	190,8	79	18,7	3,11	10,57	33	67	88
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	122,9	74	17,6	3,08	9,02	34	66	86
	16 - renski rizling	132,3	73	17,4	2,96	15,13	41	59	49
	17 - šipon	236,4	60	14,0	3,00	10,68	39	61	57
	18 - žametovka	193,0	69	16,4	3,08	8,76	35	65	79
	rane sorte	196,9	76	18,1	3,31	5,53	28	72	139
	sr. pozne sorte	166,2	83	19,6	3,19	7,97	33	67	110
	pozne sorte	153,3	71	16,7	3,02	11,52	37	63	66
	vse sorte	165,7	79	18,7	3,16	8,68	34	66	101
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST									
R<70 SLABA KAKOVOST									