

Datum:

30. avgust, 2016

A-Mariborski vinorodni podokoliš

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	2 - rizvanec	193,8	65	14,9	3,03	10,07	65
	3 - muškato tonel	187,3	66	14,7	3,01	10,18	66
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	141,8	66	15,6	2,83	16,29	43
	5 - chardonnay	139,8	66	15,5	2,92	15,74	47
	6 - sivi pinot	135,8	70	16,7	2,93	12,44	58
	7 - zeleni silvanec	177,1	65	14,9	2,90	14,85	44
	8 - sauvignon	133,6	66	15,6	2,87	13,85	48
	9 - traminec	166,5	72	17,1	3,09	10,52	68
	10 - rumeni muškato	237,7	64	15,1	2,89	13,41	49
	11 - kerner	181,9	66	15,7	2,84	13,64	49
	12 - modri pinot	166,4	65	15,4	2,91	15,60	44
	13 - modra frankinja	160,0	57	13,6	3,00	12,84	48
POZNE SORTE							
	15 - laški rizling	118,2	54	12,8	2,89	15,92	38
	16 - renski rizling	118,8	56	13,3	2,80	22,02	27
	17 - šipon	236,8	54	12,7	2,83	17,47	32
	18 - žametovka	176,9	53	12,5	2,84	16,49	32
	rane sorte	190,5	65	14,8	3,02	10,12	65
	sr. pozne sorte	157,3	66	15,7	2,91	13,97	50
	pozne sorte	145,3	55	12,9	2,84	18,47	32
	vse sorte	157,3	63	14,8	2,90	14,80	52

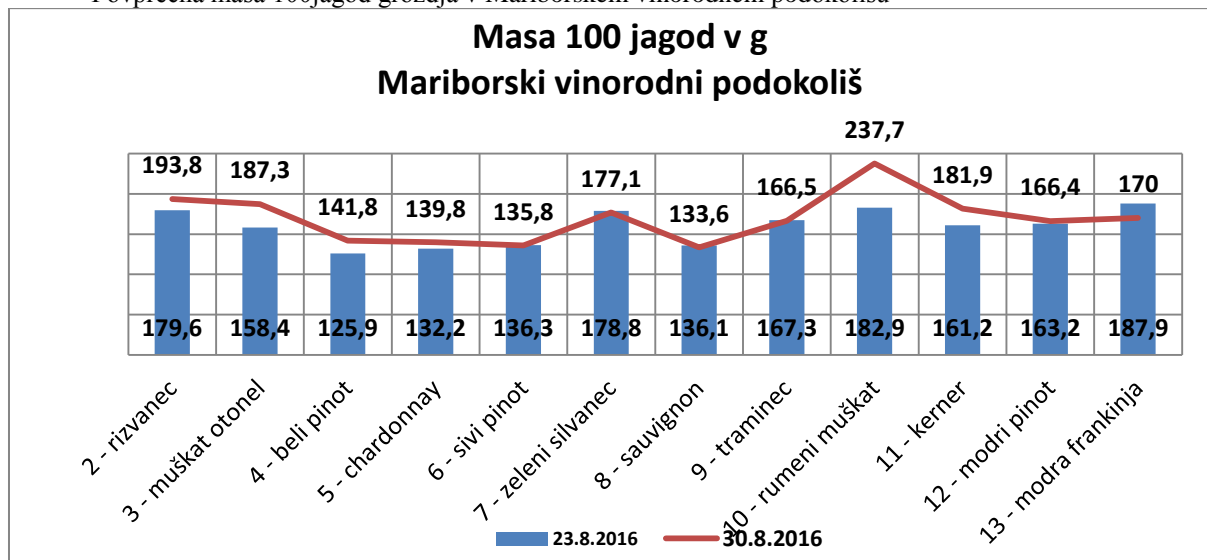
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

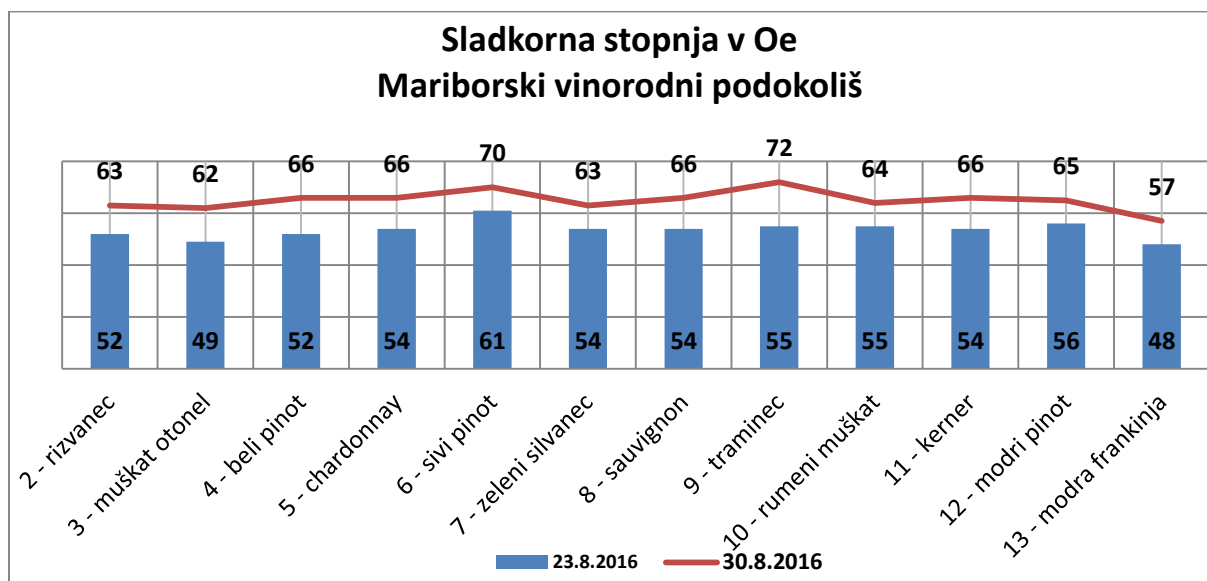
R<70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

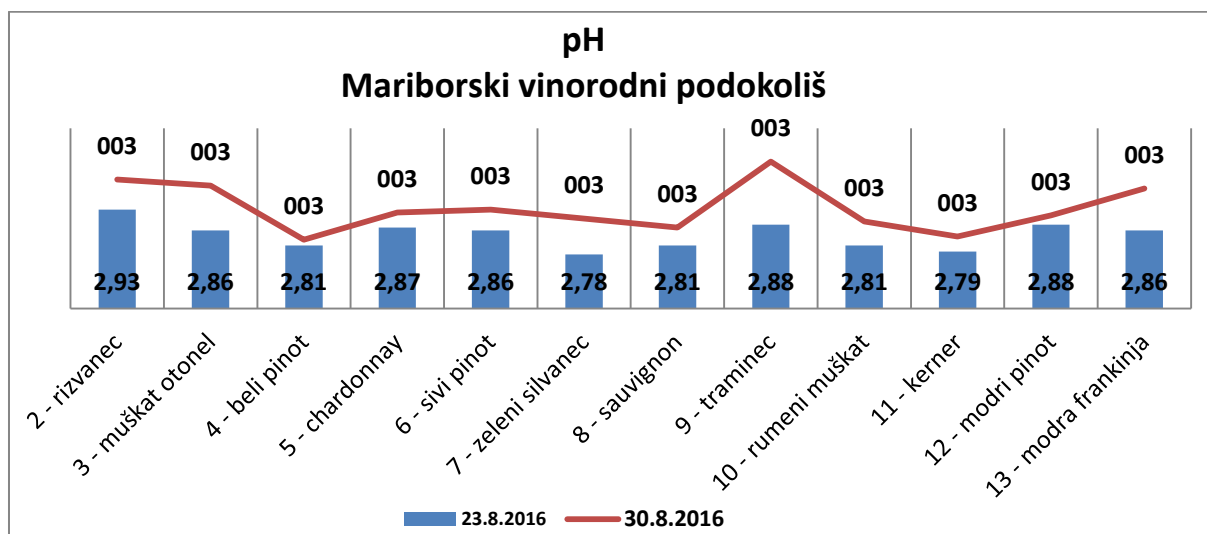
Povprečna masa 100jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečne skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

