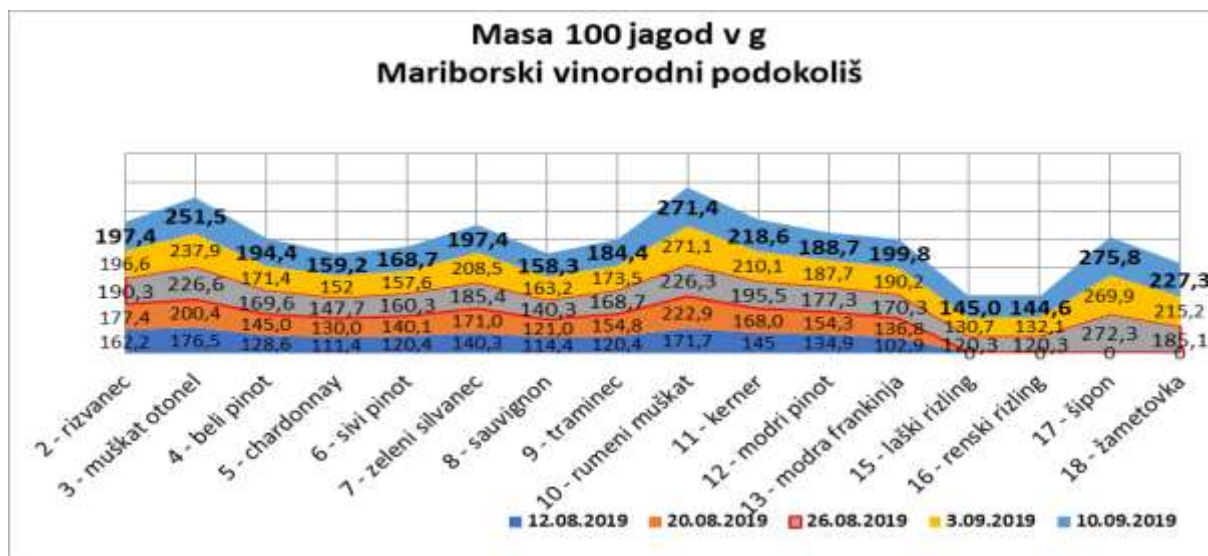
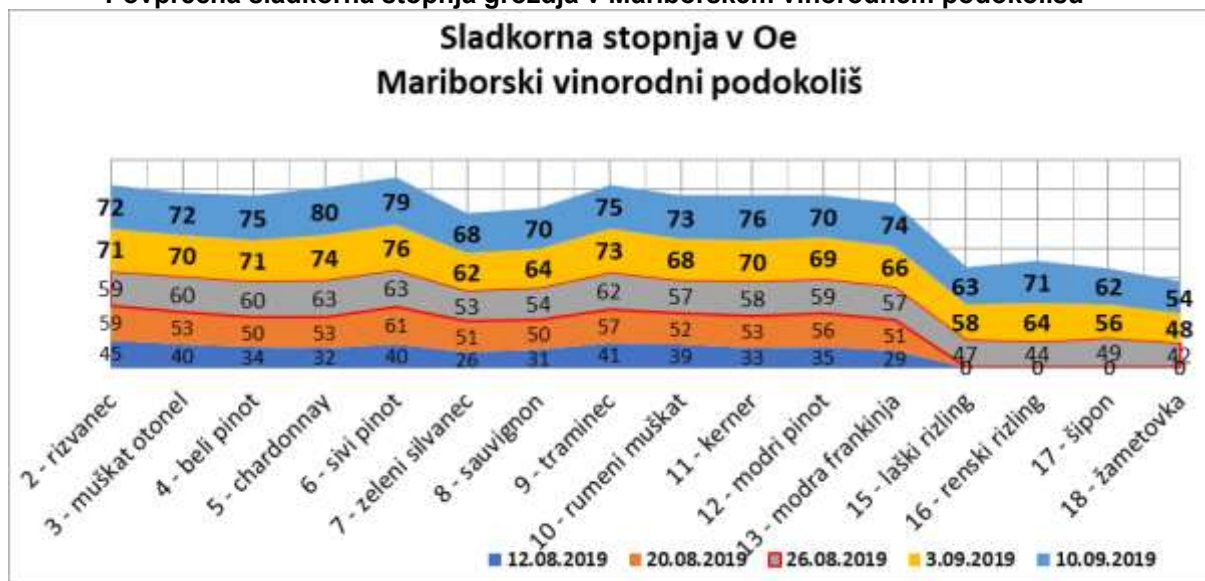


Datum:		10. september 2019							
A-Mariborski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>									
	2 - rizvanec	197,4	72	17,0	3,29	6,37	26	74	112
	3 - muškát otonel	251,5	72	17,1	3,33	5,01	30	70	151
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	194,4	75	17,8	3,15	8,93	40	60	85
	5 - chardonnay	159,2	80	18,9	3,15	9,88	41	59	81
	6 - sivi pinot	168,7	79	18,6	3,27	8,00	44	56	104
	7 - zeleni silvanec	197,4	68	16,2	3,08	10,25	48	52	66
	8 - sauvignon	158,3	70	16,5	3,11	10,17	24	76	69
	9 - traminec	184,4	75	17,8	3,22	8,11	54	46	93
	10 - rumeni muškát	271,4	73	17,4	3,21	7,46	36	64	98
	11 - kerner	218,6	76	17,9	3,16	8,74	36	64	86
	12 - modri pinot	188,7	70	16,7	3,14	10,17	44	56	69
	13 - modra frankinja	199,8	74	17,6	3,15	10,25	41	59	72
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	145,0	63	14,8	3,09	9,29	40	60	67
	16 - renski rizling	144,6	71	16,8	2,95	12,60	48	52	57
	17 - šipon	275,8	62	14,6	3,07	9,41	37	63	71
	18 - žametovka	227,3	54	12,8	3,00	11,78	36	64	46
	<b>rane sorte</b>	224,5	72	17,1	3,31	5,69	28	72	131
	<b>sr. pozne sorte</b>	186,4	74	17,7	3,17	9,23	41	59	83
	<b>pozne sorte</b>	176,1	65	15,3	3,03	10,74	40	60	62
	<b>vse sorte</b>	187,3	72	17,0	3,14	9,29	39	61	82
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>									
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>									

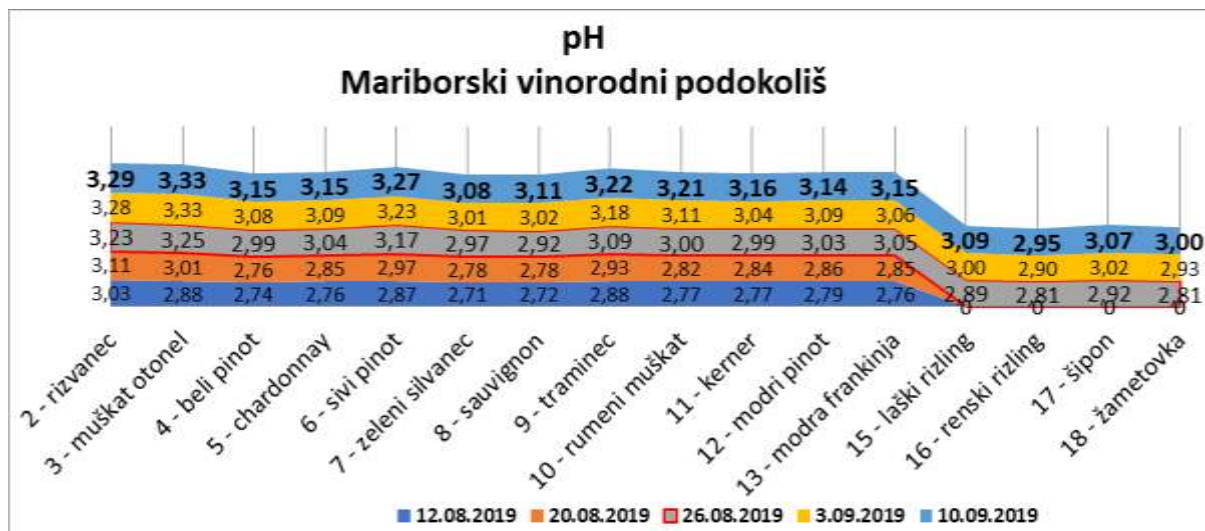
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
 Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

