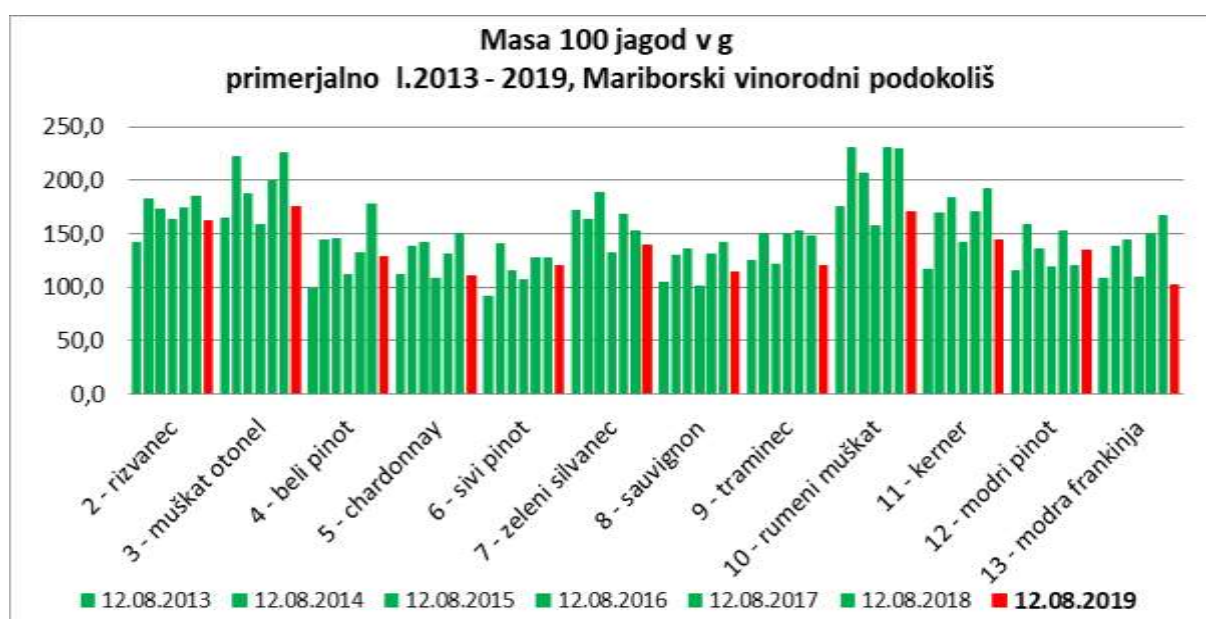
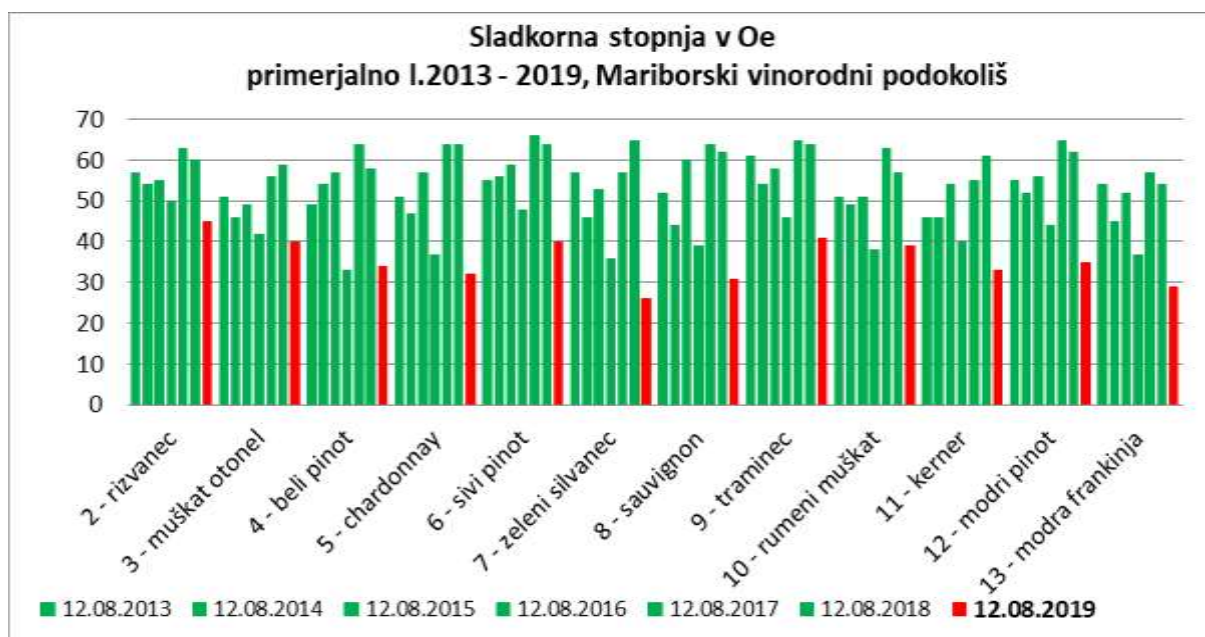


Datum:		12. avgust 2019					
A-Mariborski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	Skupne kisline (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	1 - ranina						
	2 - rizvanec	162,2	45	10,7	3,03	13,69	35
	3 - muškato tonel	176,5	40	9,5	2,88	18,79	21
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	128,6	34	7,8	2,74	30,45	11
	5 - chardonnay	111,4	32	7,5	2,76	30,85	11
	6 - sivi pinot	120,4	40	12,0	2,87	26,26	17
	7 - zeleni silvanec	140,3	26	6,1	2,71	34,19	8
	8 - sauvignon	114,4	31	7,3	2,72	33,20	9
	9 - traminec	120,4	41	9,9	2,88	22,50	18
	10 - rumeni muškato	171,7	39	9,2	2,77	27,16	14
	11 - kerner	145,0	33	7,4	2,77	28,21	12
	12 - modri pinot	134,9	35	8,9	2,79	30,41	12
	13 - modra frankinja	102,9	29	6,8	2,76	33,71	8
	rane sorte	169,3	42	10,1	2,95	16,24	28
	sr. pozne sorte	125,6	34	8,5	2,78	29,64	12
	vse sorte	131,5	35	8,7	2,80	27,86	14
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

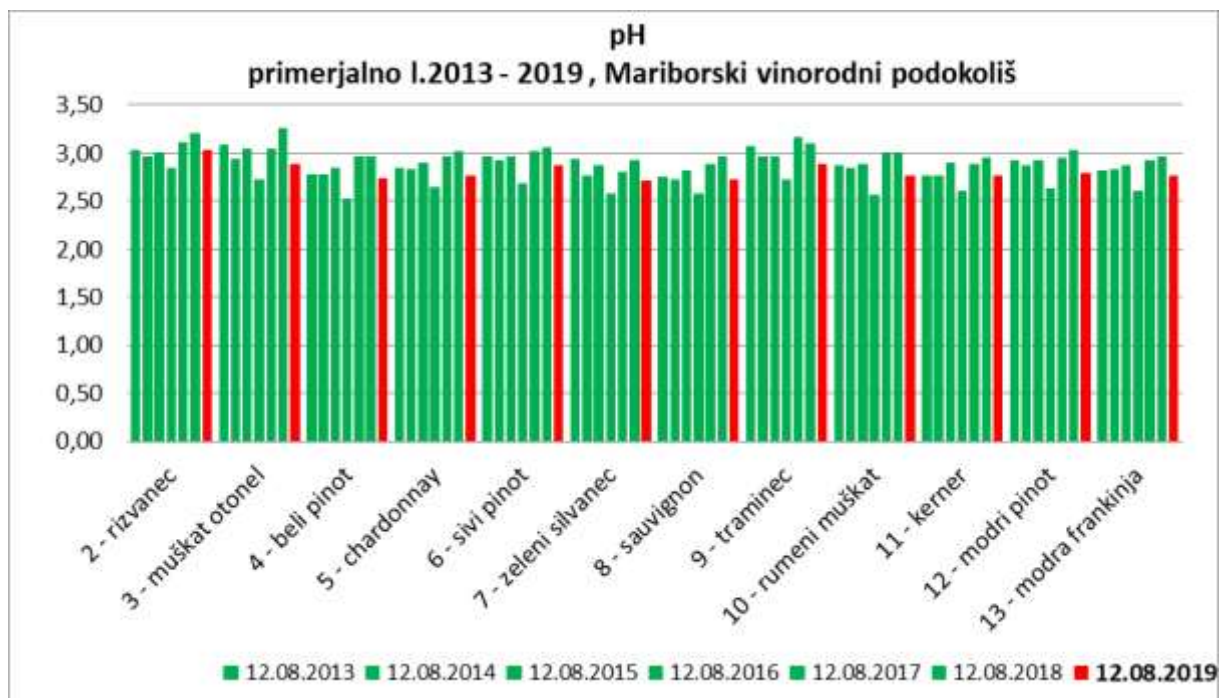
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:**  
**Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**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**

