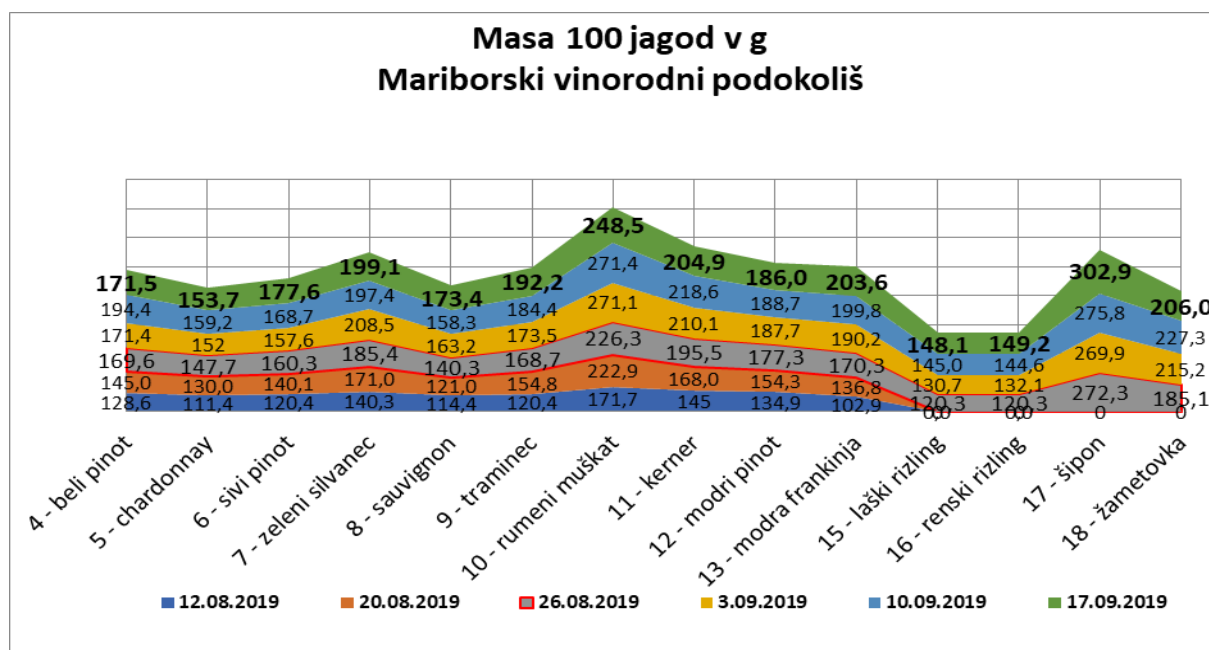


Datum: 17. september, 2019

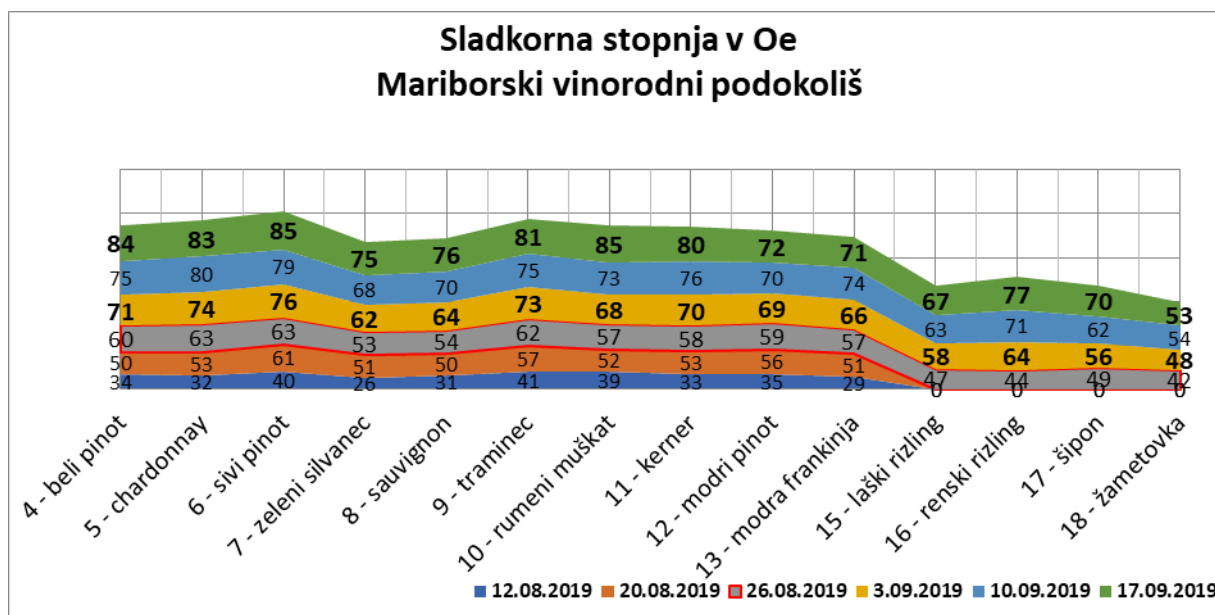
A-Mariborski vinorodni podokoliš

							POVPREČJA			
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
SREDNJE POZNE SORTE										
	4 - beli pinot	171,5	84	19,8	3,20	8,58	31	69	99	
	5 - chardonnay	153,7	83	19,5	3,19	9,22	36	64	90	
	6 - sivi pinot	177,6	85	20,0	3,30	7,25	36	64	121	
	7 - zeleni silvanec	199,1	75	17,8	3,14	9,48	38	62	79	
	8 - sauvignon	173,4	76	18,5	3,17	9,04	31	69	84	
	9 - traminec	192,2	81	17,3	3,27	7,85	42	58	103	
	10 - rumeni muškat	248,5	85	20,0	3,30	6,72	35	65	126	
	11 - kerner	204,9	80	19,0	3,16	8,57	30	70	93	
	12 - modri pinot	186,0	72	17,0	3,15	9,68	42	58	76	
	13 - modra frankinja	203,6	71	16,8	3,13	9,45	38	62	75	
POZNE SORTE										
	15 - laški rizling	148,1	67	15,9	3,13	8,72	26	74	77	
	16 - renški rizling	149,2	77	18,2	3,04	10,85	34	66	72	
	17 - šipon	302,9	70	16,6	3,11	9,01	32	68	82	
	18 - žametovka	206,0	53	12,6	3,00	10,55	40	60	50	
	sr. pozne sorte	182,3	79	18,7	3,20	8,65	36	64	94	
	pozne sorte	181,9	70	16,5	3,08	9,71	33	67	74	
	vse sorte	182,8	76	18,0	3,17	8,98	35	65	88	
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST										
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI										
R<70 SLABE KAKOVOSTI										

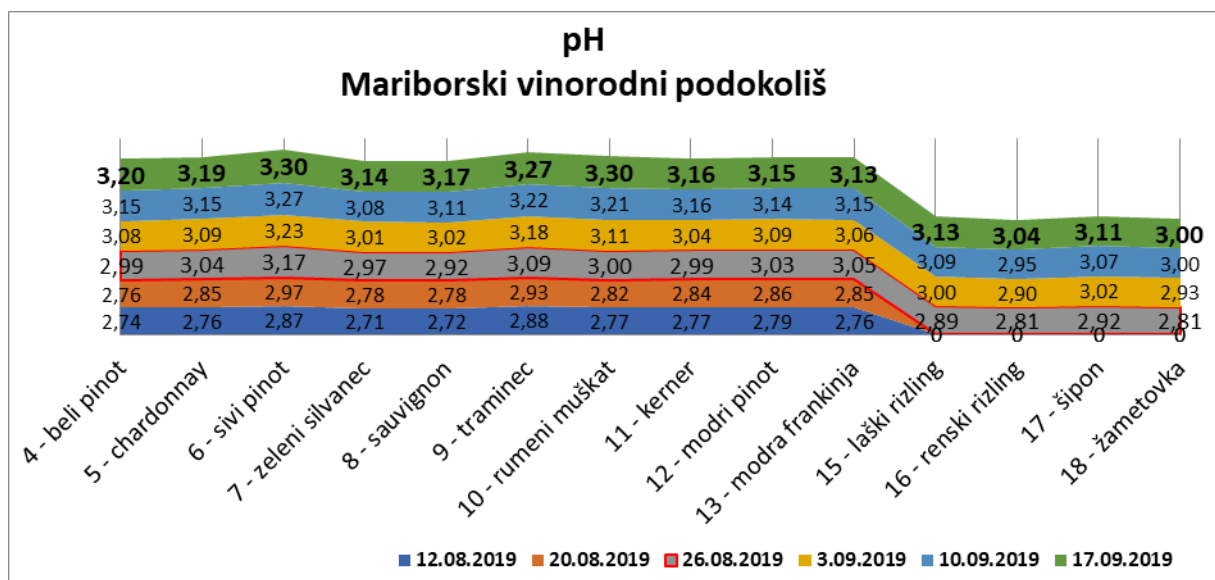
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



**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**

