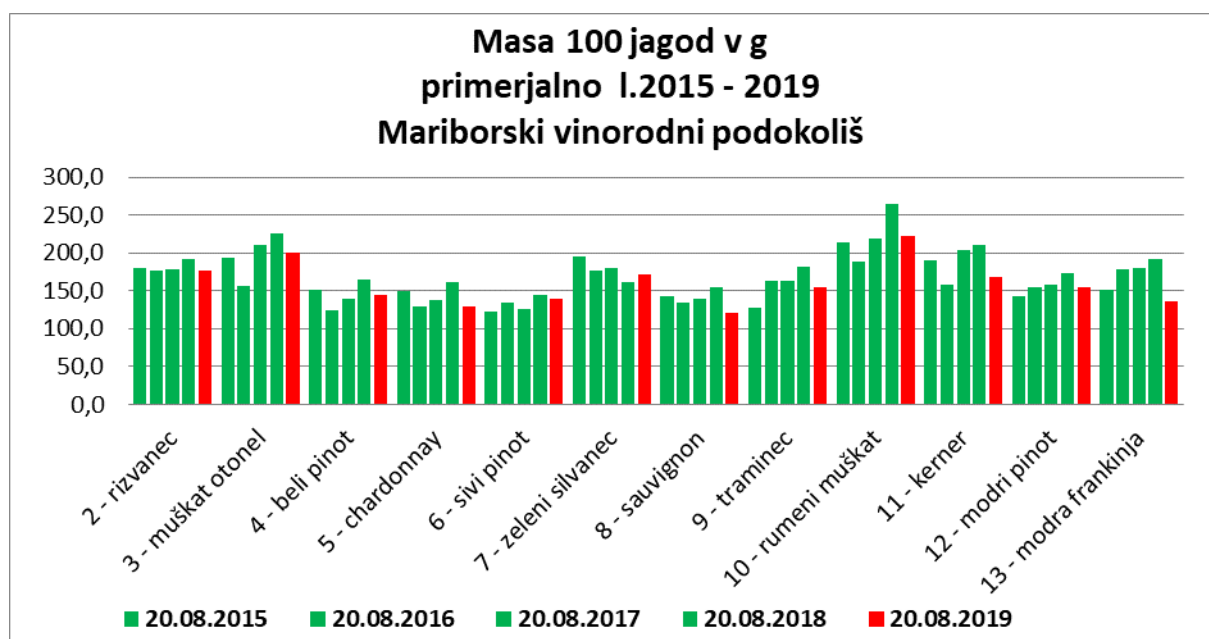


Datum:	20. avgust 2019						
A-Mariborski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina						
	2 - rizvanec	177,4	59	14,0	3,11	10,51	58
	3 - muškato tonel	200,4	53	12,6	3,01	13,00	41
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	145,0	50	12,0	2,76	22,23	22
	5 - chardonnay	130,0	53	12,6	2,85	20,01	27
	6 - sivi pinot	140,1	61	14,3	2,97	15,57	41
	7 - zeleni silvanec	171,0	51	12,0	2,78	20,67	25
	8 - sauvignon	121,0	50	11,9	2,78	24,17	21
	9 - traminec	154,8	57	13,5	2,93	16,80	34
	10 - rumeni muškato	222,9	52	12,3	2,82	16,67	31
	11 - kerner	168,0	53	12,5	2,84	18,42	29
	12 - modri pinot	154,3	56	13,2	2,86	19,81	29
	13 - modra frankinja	136,8	51	12,1	2,85	22,19	23
	rane sorte	188,9	56	13,3	3,06	11,75	49
	sr. pozne sorte	148,2	54	12,7	2,85	19,68	29
	vse sorte	152,1	54	12,8	2,88	18,62	31
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 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**

