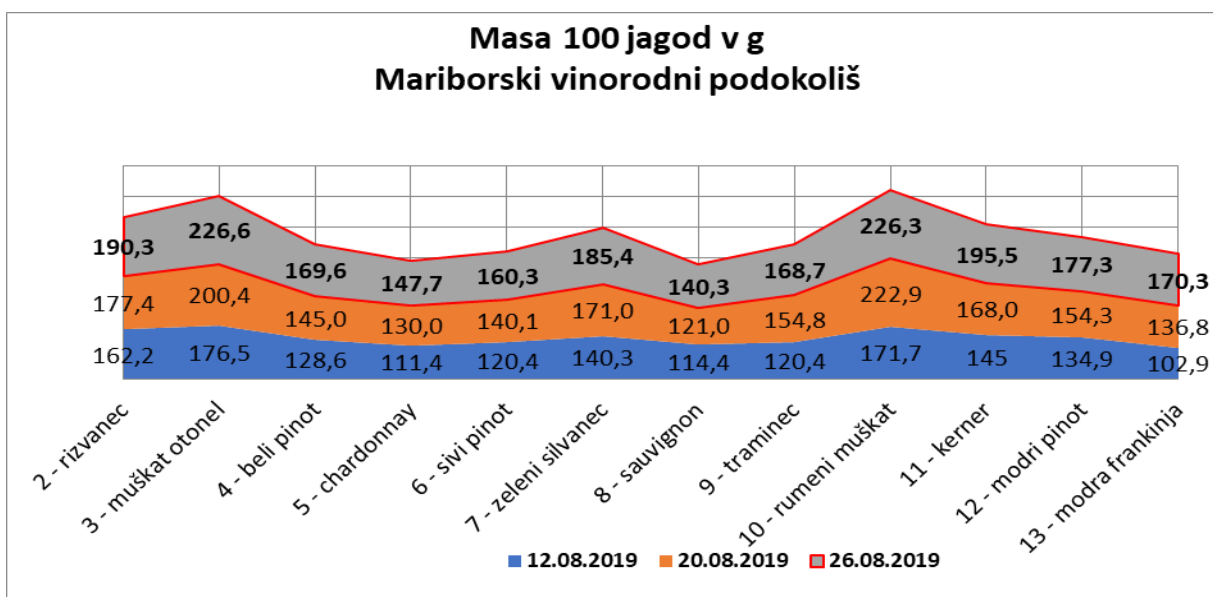
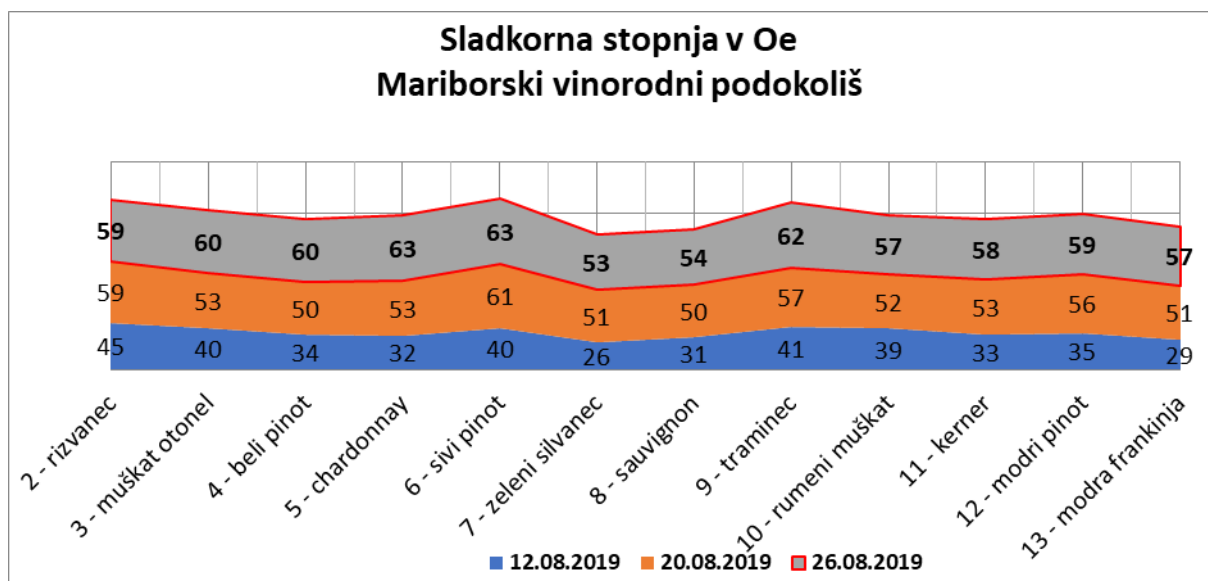


Datum:		26. avgust 2019							
A-Mariborski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	190,3	59	13,9	3,23	8,42	28	72	70
	3 - muškato tonel	226,6	60	14,0	3,25	7,06	28	72	90
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	169,6	60	14,2	2,99	13,90	55	45	43
	5 - chardonnay	147,7	63	14,8	3,04	13,67	55	45	47
	6 - sivi pinot	160,3	63	15,0	3,17	11,73	54	46	56
	7 - zeleni silvanec	185,4	53	12,5	2,97	16,04	66	34	33
	8 - sauvignon	140,3	54	12,9	2,92	16,62	31	69	33
	9 - traminec	168,7	62	14,5	3,09	11,88	24	76	52
	10 - rumeni muškato	226,3	57	13,5	3,00	11,93	39	61	48
	11 - kerner	195,5	58	13,6	2,99	12,67	34	66	46
	12 - modri pinot	177,3	59	13,9	3,03	14,55	18	82	41
	13 - modra frankinja	170,3	57	13,5	3,05	13,83	22	78	41
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	120,3	47	11,1	2,89	16,51			29
	16 - renki rizling	120,3	44	10,5	2,81	22,06			20
	17 - šipon	272,3	49	11,6	2,92	14,23			40
	18 - žametovka	185,1	42	10,0	2,81	20,69			20
	rane sorte	208,5	59	14,0	3,24	7,74	28	72	80
	sr. pozne sorte	168,1	59	14,0	3,03	13,70	40	60	45
	vse sorte	168,2	55	13,1	3,00	14,40	37	63	43
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

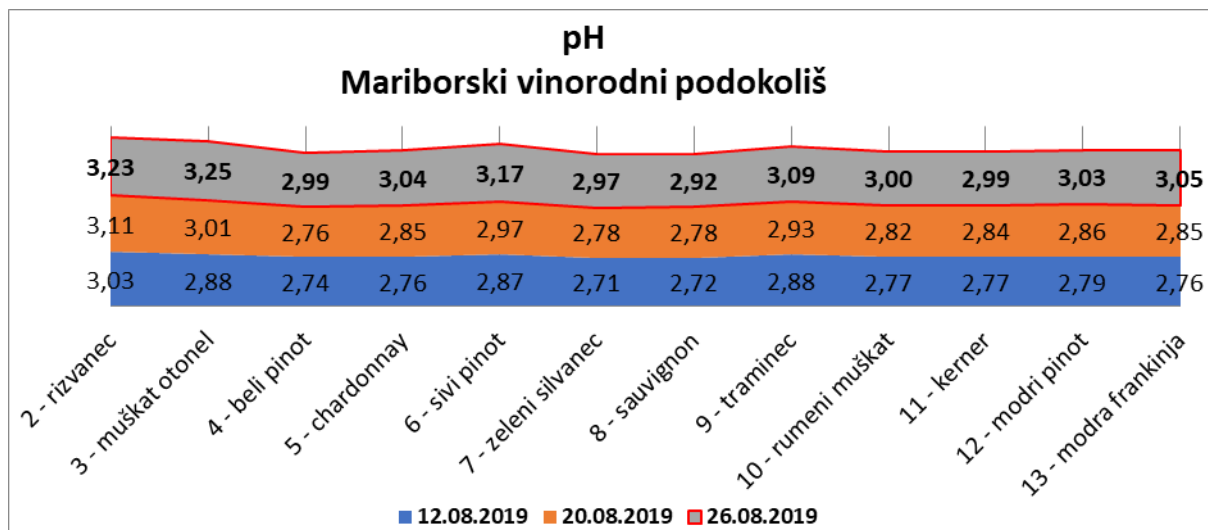
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



**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**

