

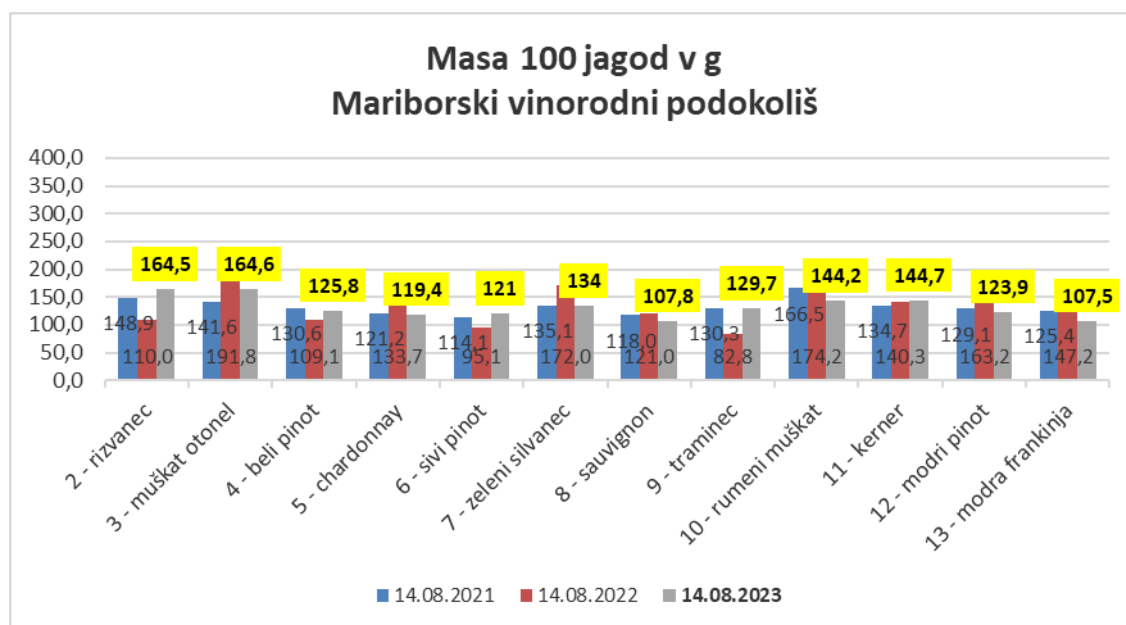
Datum:	14. avgust 2023								
A - Mariborski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina v %	jabolčna kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	164,5	47	11,3	2,73	14,03	51	49	34
	3 - muškat otonel	164,6	37	8,9	2,60	17,97	37	63	21
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	125,8	34	7,7	2,52	22,41	32	68	15
	5 - chardonnay	119,4	33	7,8	2,55	21,58	33	67	16
	6 - sivi pinot	121,0	40	9,6	2,57	20,25	34	66	20
	7 - zeleni silvanec	134,0	34	8,0	2,54	22,87	34	66	15
	8 - sauvignon	107,8	42	10,2	2,58	23,39	36	64	18
	9 - traminec	129,7	45	10,8	2,69	18,50	40	60	24
	10 - rumeni muškat	144,2	36	8,5	2,57	22,39	32	68	17
	11 - kerner	144,7	38	9,0	2,58	22,12	36	64	17
	12 - modri pinot	123,9	37	8,8	2,55	21,87	34	66	17
	13 - modra frankinja	107,5	31	7,2	2,54	22,84	44	56	14
	rane sorte	164,5	42	10,1	2,66	16,00	44	56	27
	sr. pozne sorte	123,6	37	8,8	2,57	21,80	35	65	17
	vse sorte	128,9	38	9,0	2,58	21,05	37	63	19

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

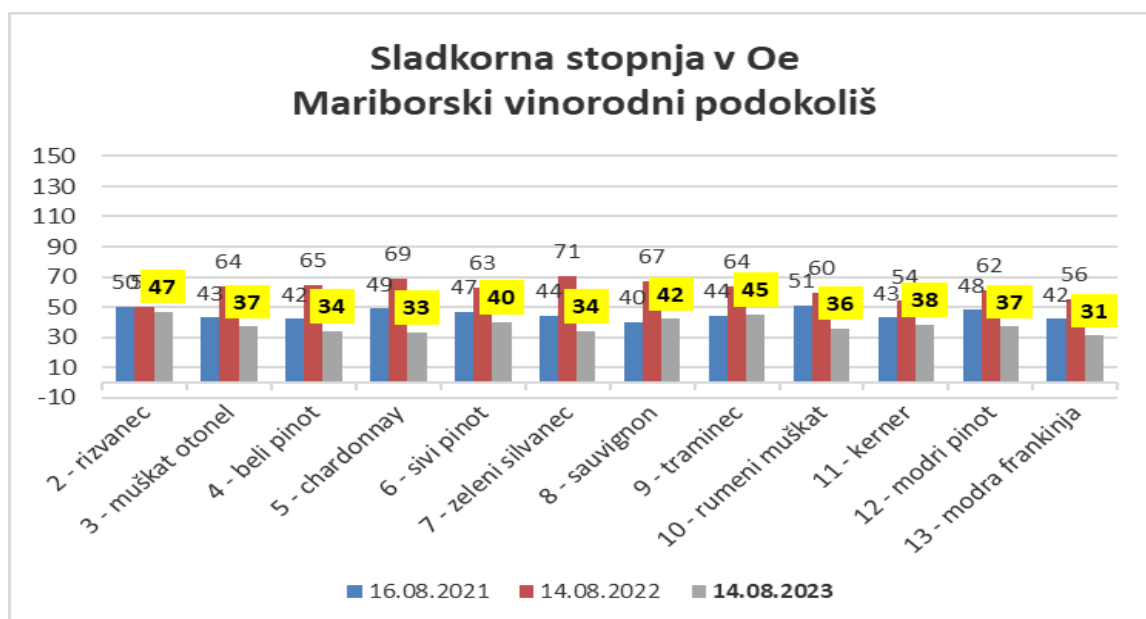
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

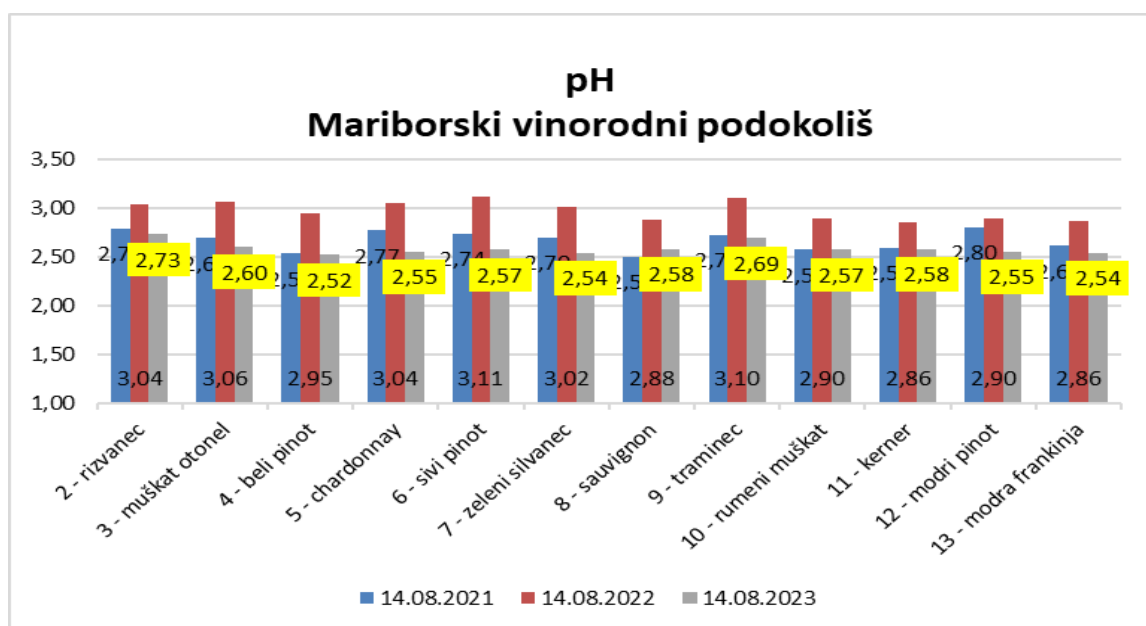
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2023:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2023:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2023:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2023:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

Skupne kisline v g/l Mariborski vinorodni podokoliš

