

Tabelul 5

Caracteristici tehnologice și fizico-chimice ale soiurilor și biotipurilor locale de struguri, pentru vin

Soiul Biotipul	Localitatea	Zahăr (g/l)	Aciditate (g/l H₂SO₄)	Indice gluco-acidimetric	Potențial alcoolic	Zahăr (diferență față de martor)
Albe						
Mustoasă de Măderat	Măderat	173	6,6	26,21	10,17	-15
Mustoasă de Măderat -selectie clonală	Măderat	167	6,9	24,20	9,82	-21
Alb aromat de Roșia	Roșia nr.90 Salcu	165	6,2	26,61	9,70	-23
Aripat roz de Roșia	Roșia nr.90 Salcu	116	7,9	14,68	6,82	-72
Roz de Buziaș	Buziaș	171	5,6	30,53	10,05	-17
Buziaș AȘ	Buziaș	204	4,2	48,57	12	+16
Fragă albă de Silagiu	Silagiu	204	3,9	52,3	12	+16
Ruginiu de Silagiu	Silagiu	217	3,1	70	12,76	+29
Ineu 1	Ineu	160	4,3	37,2	9,41	-28
Roz mărunț de Buziaș	Buziaș-A.Șaguna	182	3,8	47,89	10,7	-6
Roz bătut de Silagiu	Silagiu	125	7,5	16,66	7,35	-63
Fetească Regală Mt	Timișoara	188	4,3	43,72	11,05	-
Roșii						
Negru bătut de Roșia	Roșia nr.90 Salcu	185	3,7	50	10,88	-9
Negru aromat de Moldova Nouă	Moldova Nouă	175	5,8	30,17	10,29	-19
RD negru	Roșia	149	6,2	24,03	8,76	-45
Negru mic de Buziaș	Buziaș	213	3,1	68,70	12,52	+19
Ineu 2	Ineu	193	3,5	55,14	11,35	-1
Cabernet Sauvignon Mt	Timișoara	194	3,5	55,42	11,41	-