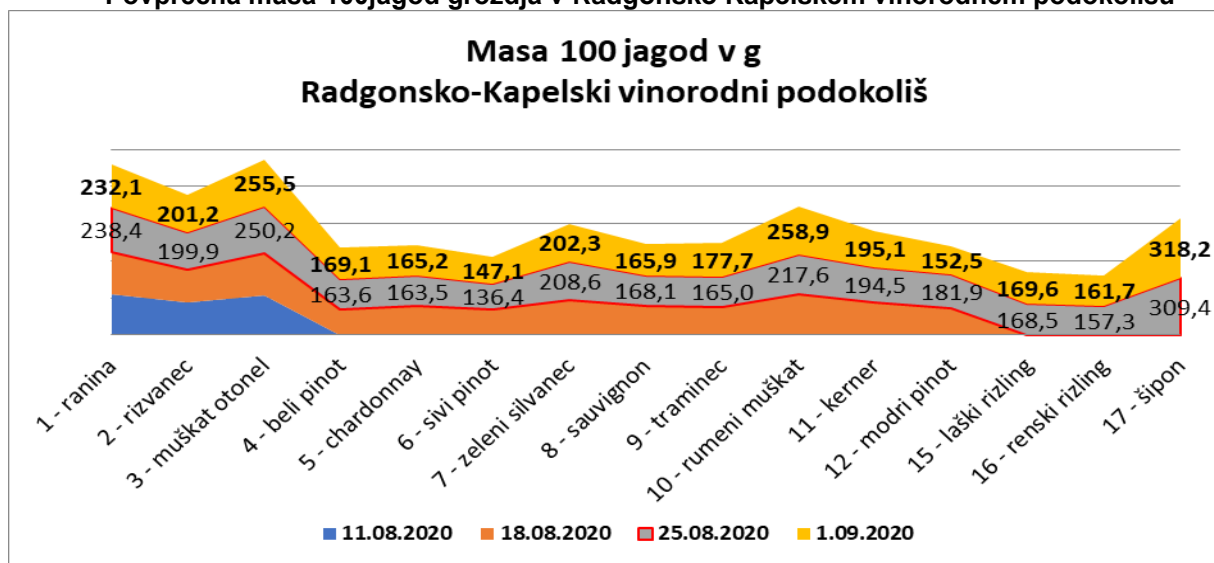
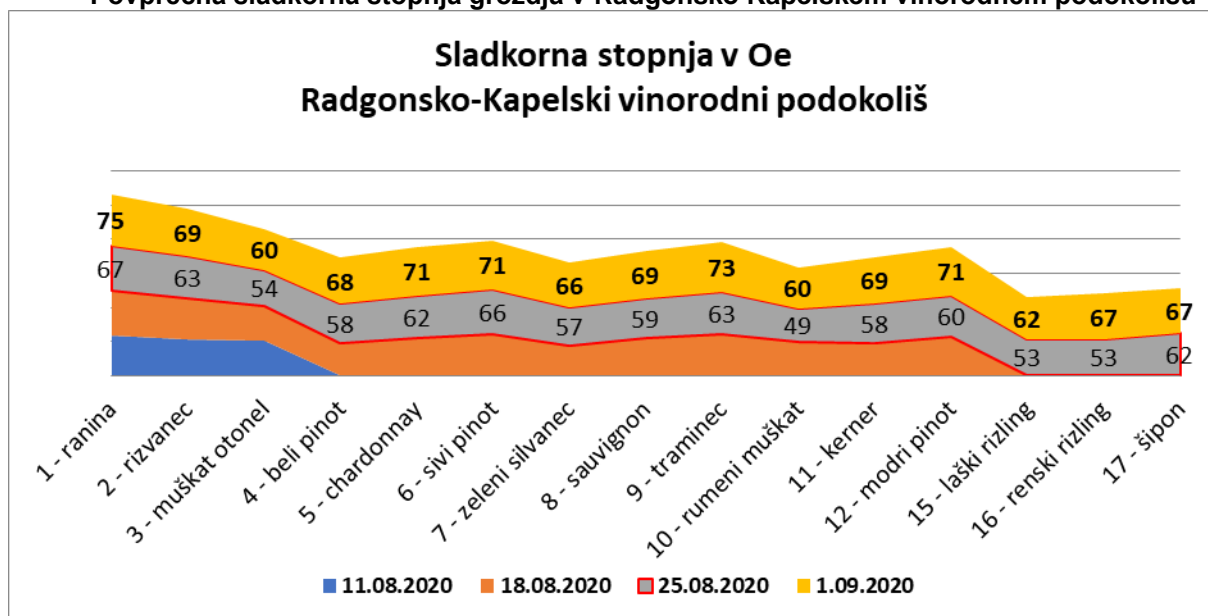


Datum:		01. september 2020					
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina	232,1	75	17,8	3,22	6,03	125
	2 - rizvanec	201,2	69	16,4	3,15	7,39	94
	3 - muškát otonel	255,5	60	14,1	3,16	6,48	92
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	169,1	68	16,1	3,03	10,58	64
	5 - chardonnay	165,2	71	16,9	3,01	10,18	71
	6 - sivi pinot	147,1	71	16,8	3,07	9,79	72
	7 - zeleni silvanec	202,3	66	15,6	3,02	10,44	63
	8 - sauvignon	165,9	69	16,4	2,96	11,08	62
	9 - traminec	177,7	73	17,3	3,12	7,55	97
	10 - rumeni muškát	258,9	60	14,2	3,03	9,41	64
	11 - kerner	195,1	69	16,4	3,03	9,51	73
	12 - modri pinot	152,5	71	16,9	3,08	8,48	84
POZNE SORTE							
	15 - laški rizling	169,6	62	14,5	2,95	10,77	58
	16 - renski rizling	161,7	67	15,7	2,78	14,16	47
	17 - šipon	318,2	67	15,9	3,10	8,63	78
	rane sorte	229,6	68	16,1	3,18	6,63	103
	sr. pozne sorte	179,7	69	16,4	3,05	9,52	74
	pozne sorte	196,1	65	15,3	2,91	11,70	58
	vse sorte	191,9	68	16,1	3,03	9,64	74
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

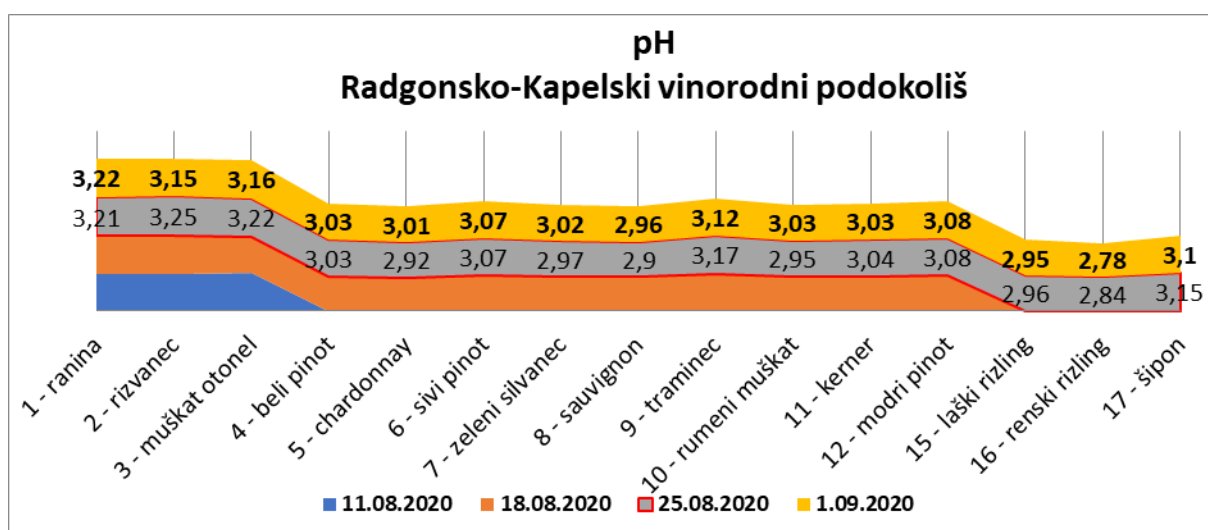
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**

