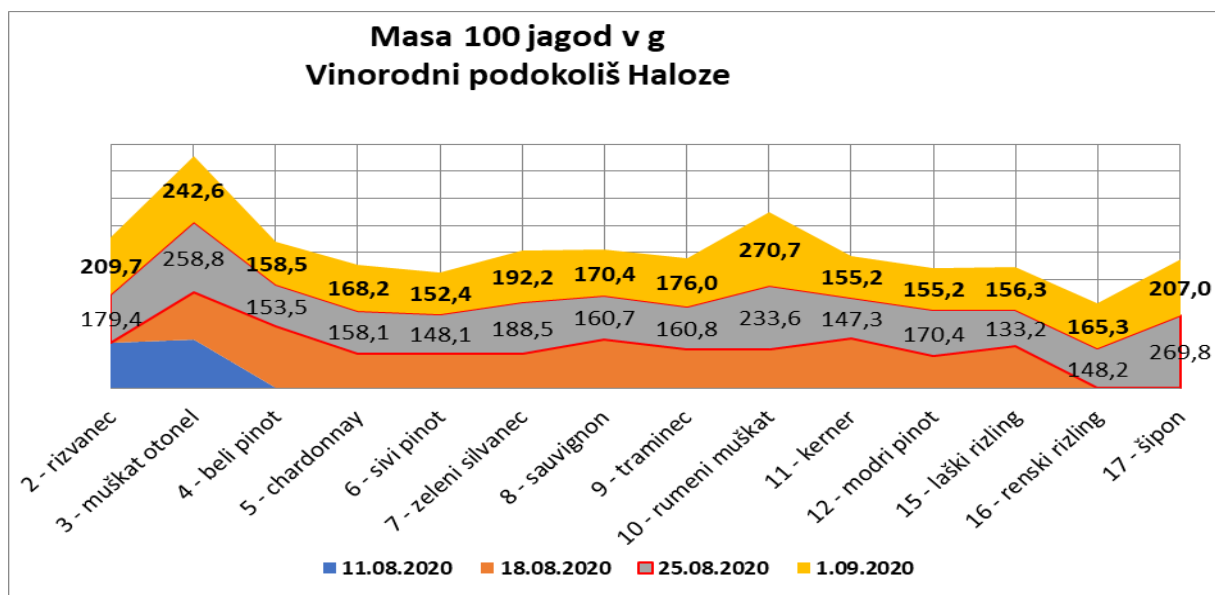
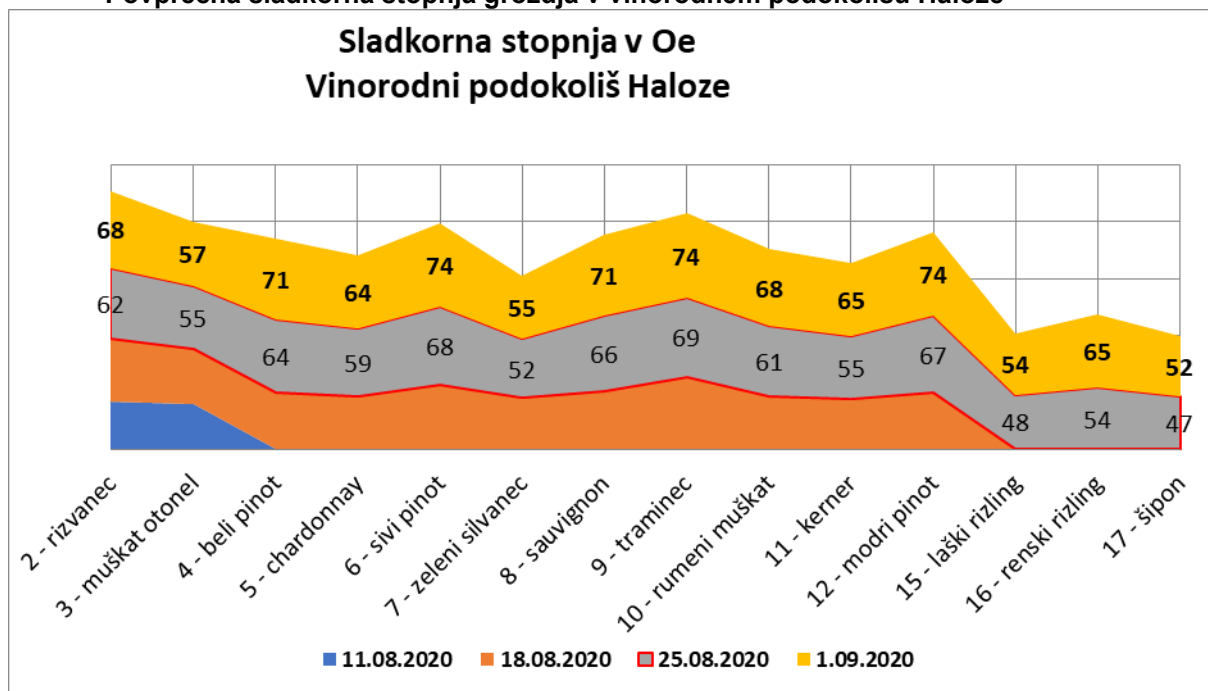


Datum:		01.september 2020					
D-Vinorodni podokoliš Haloze							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	2 - rizvanec	209,7	68	15,4	3,07	9,39	72
	3 - muškato tonel	242,6	57	13,4	3,11	8,03	83
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	158,5	71	16,9	3,00	10,72	66
	5 - chardonnay	168,2	64	15,1	2,91	12,86	51
	6 - sivi pinot	152,4	74	17,5	3,08	9,49	79
	7 - zeleni silvanec	192,2	55	13,1	2,95	11,96	46
	8 - sauvignon	170,4	71	16,9	2,25	8,09	66
	9 - traminec	176,0	74	17,5	3,09	9,67	76
	10 - rumeni muškato	270,7	68	16,0	3,07	9,90	70
	11 - kerner	155,2	65	15,4	2,93	12,87	52
	12 - modri pinot	155,2	74	17,5	3,05	10,38	71
POZNE SORTE							
	15 - laški rizling	156,3	54	12,9	2,86	12,85	43
	16 - renski rizling	165,3	65	15,3	2,84	13,48	49
	17 - šipon	207,0	52	12,2	2,80	14,11	37
	rane sorte	226,1	62	14,4	3,09	8,71	76
	sr. pozne sorte	176,4	68	16,1	2,86	10,63	63
	pozne sorte	170,0	58	13,7	2,84	13,35	44
	vse sorte	180,3	64	15,2	2,88	11,17	58
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

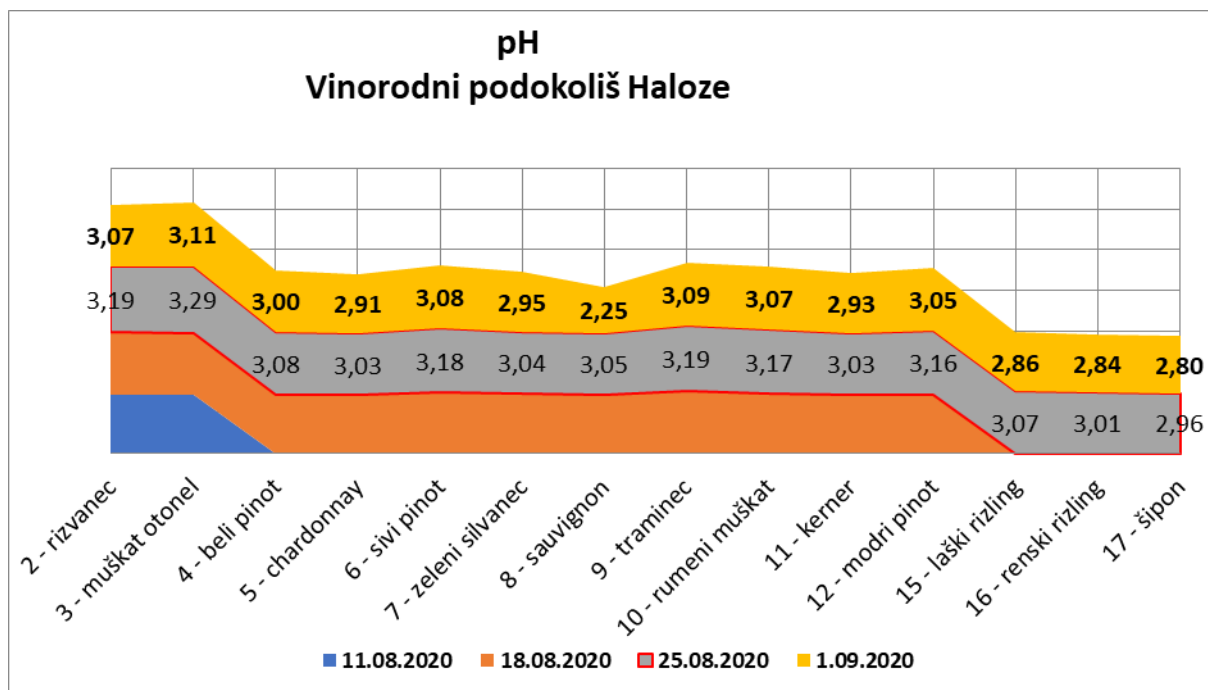
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



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

