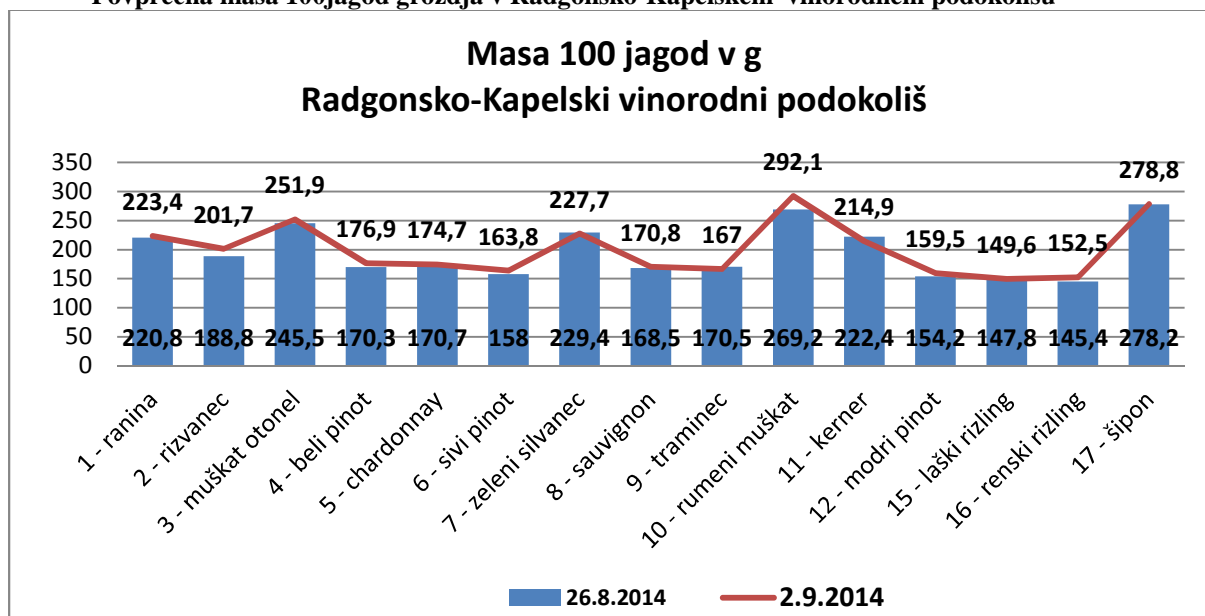


Datum:

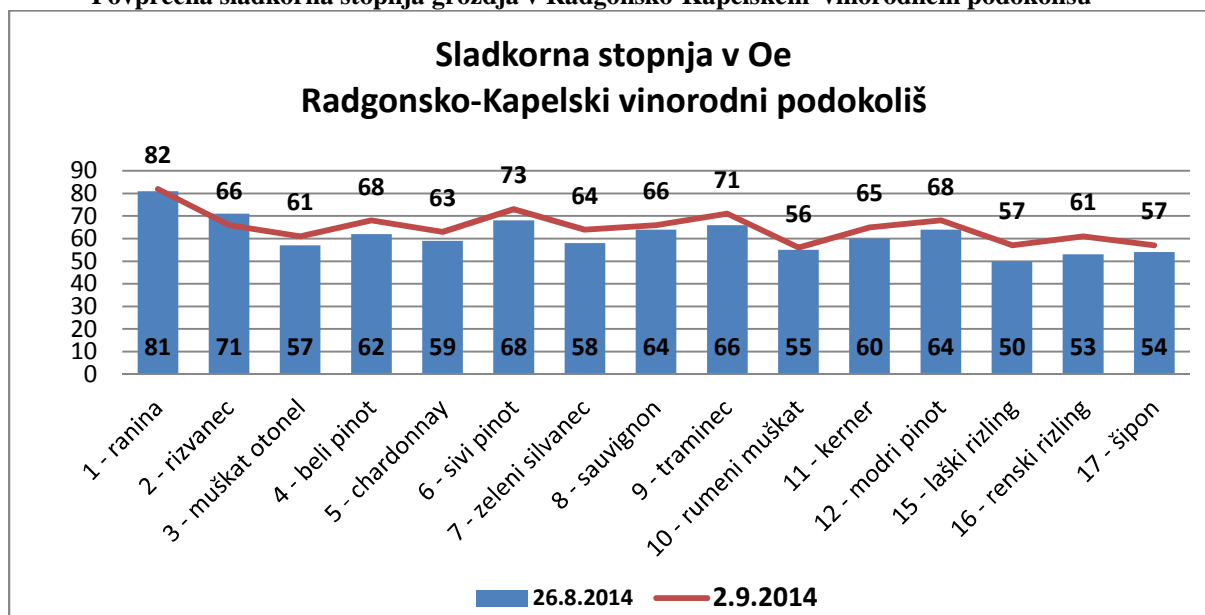
2. september, 2014

<b>B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš</b>								
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>								
	1 - ranina	223,4	82	3,35	5,64	0,35	0,65	145
	2 - rizvanec	201,7	66	3,24	7,20	0,44	0,56	92
	3 - muškat otonel	251,9	61	3,33	6,61	0,43	0,57	93
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>								
	4 - beli pinot	176,9	68	3,04	10,80	0,47	0,53	63
	5 - chardonnay	174,7	63	2,98	12,42	0,49	0,51	52
	6 - sivi pinot	163,8	73	3,08	9,19	0,43	0,57	80
	7 - zeleni silvanec	227,7	64	3,11	8,74	0,44	0,56	73
	8 - sauvignon	170,8	66	3,07	11,21	0,49	0,51	59
	9 - traminec	167,0	71	3,17	8,18	0,41	0,59	88
	10 - rumeni muškat	292,1	56	3,13	8,96	0,44	0,56	63
	11 - kerner	214,9	65	3,01	9,52	0,38	0,62	69
	12 - modri pinot	159,5	68	3,01	13,15	0,54	0,46	52
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
<b>POZNE SORTE</b>								
	15 - laški rizling	149,6	57	2,97	11,22			52
	16 - renski rizling	152,5	61	2,82	16,12			38
	17 - šipon	278,8	57	3,00	11,41			54
	18 - žametovka							
	<b>rane sorte</b>	230,4	70	3,32	6,34	0,41	0,59	113
	<b>sr. pozne sorte</b>	189,9	66	3,07	10,25	0,45	0,55	67
	<b>pozne sorte</b>	176,6	59	2,92	13,22			47
	<b>vse sorte</b>	191,8	65	3,06	10,52			76
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>								
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>								
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>								

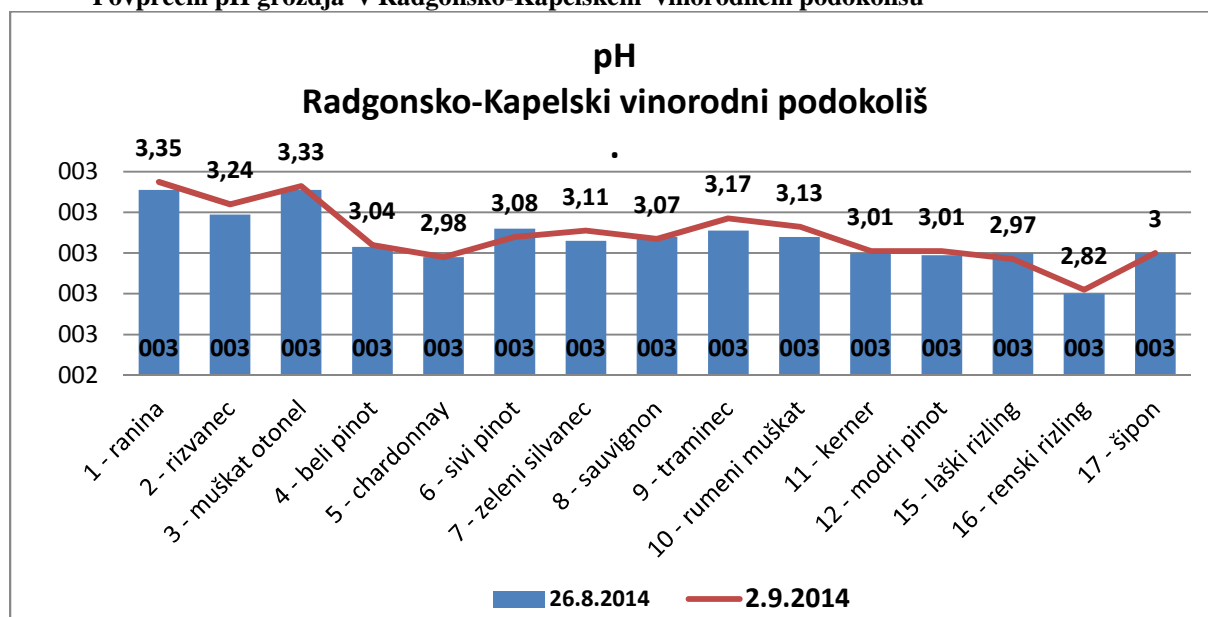
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečna masa 100jagod grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečni pH grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečne skupne kisline grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu**

