

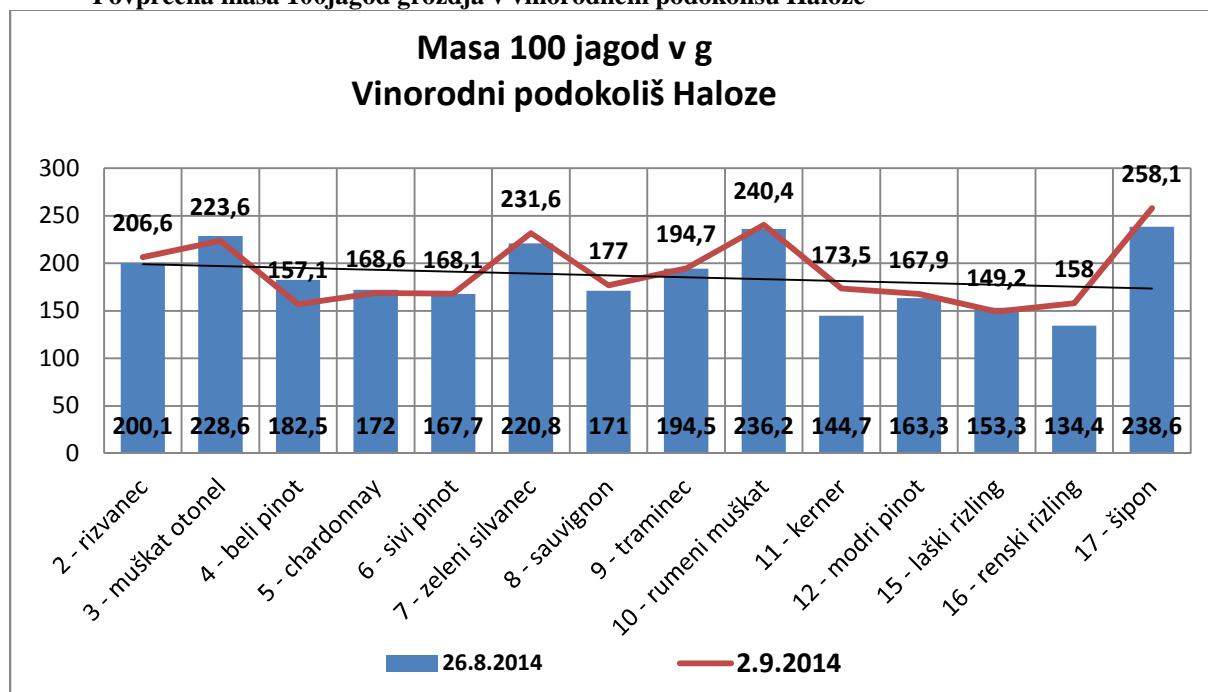
Datum: **2. september, 2014**

D-Vinorodni podokoliš Haloze

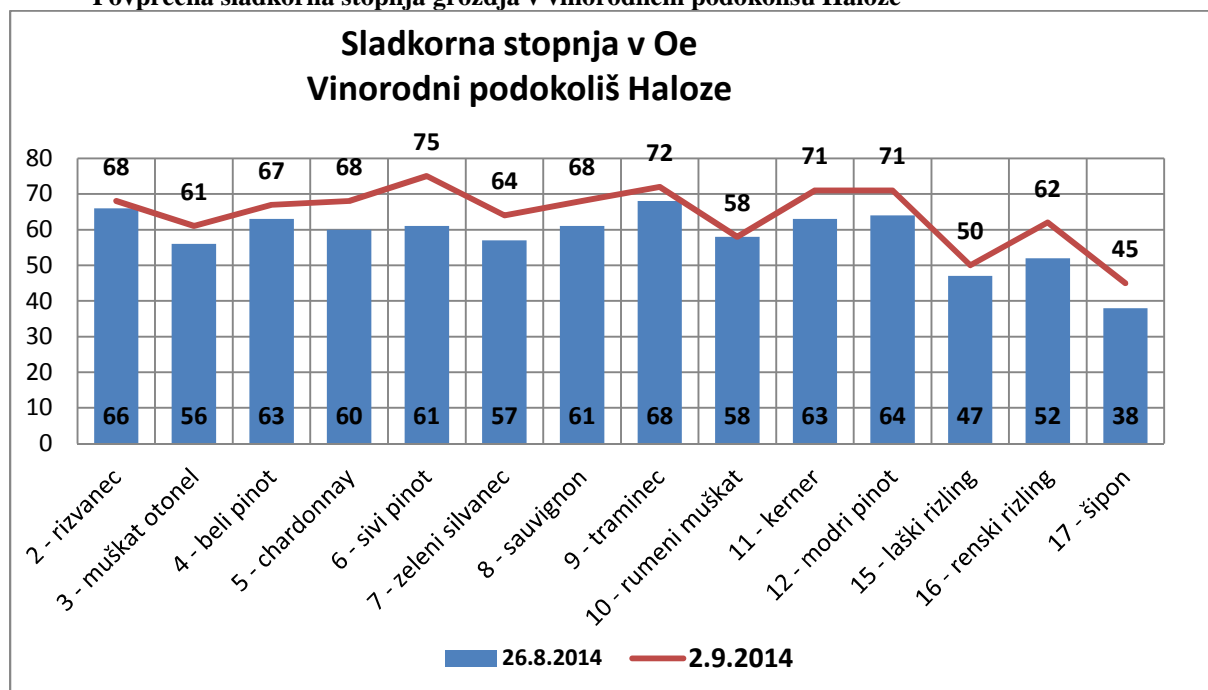
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec	206,6	68	3,26	7,54	0,35	0,65	90
	3 - muškat otonel	223,6	61	3,21	6,65	0,38	0,62	91
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	157,1	67	3,10	9,84	0,43	0,57	70
	5 - chardonnay	168,6	68	3,07	11,45	0,45	0,55	60
	6 - sivi pinot	168,1	75	3,18	9,28	0,38	0,62	82
	7 - zeleni silvanec	231,6	64	3,12	9,96	0,44	0,56	64
	8 - sauvignon	177,0	68	3,05	11,79	0,43	0,57	58
	9 - traminec	194,7	72	3,21	8,86	0,33	0,67	83
	10 - rumeni muškat	240,4	58	3,12	9,50	0,52	0,48	63
	11 - kerner	173,5	71	2,98	12,14	0,42	0,58	59
	12 - modri pinot	167,9	71	3,13	11,68	0,45	0,55	61
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	149,2	50	2,98	12,83			39
	16 - renski rizling	158,0	62	2,94	16,24			38
	17 - šipon	258,1	45	2,91	18,52			39
	19 - ranfol							
	rane sorte	215,1	64	3,24	7,10	0,36	0,64	91
	sr. pozne sorte	184,0	68	3,10	10,70	0,43	0,57	65
	pozne sorte	174,5	54	2,95	15,33			36
	vse sorte	184,8	64	3,07	11,59			60

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI
R<70 SLABE KAKOVOSTI

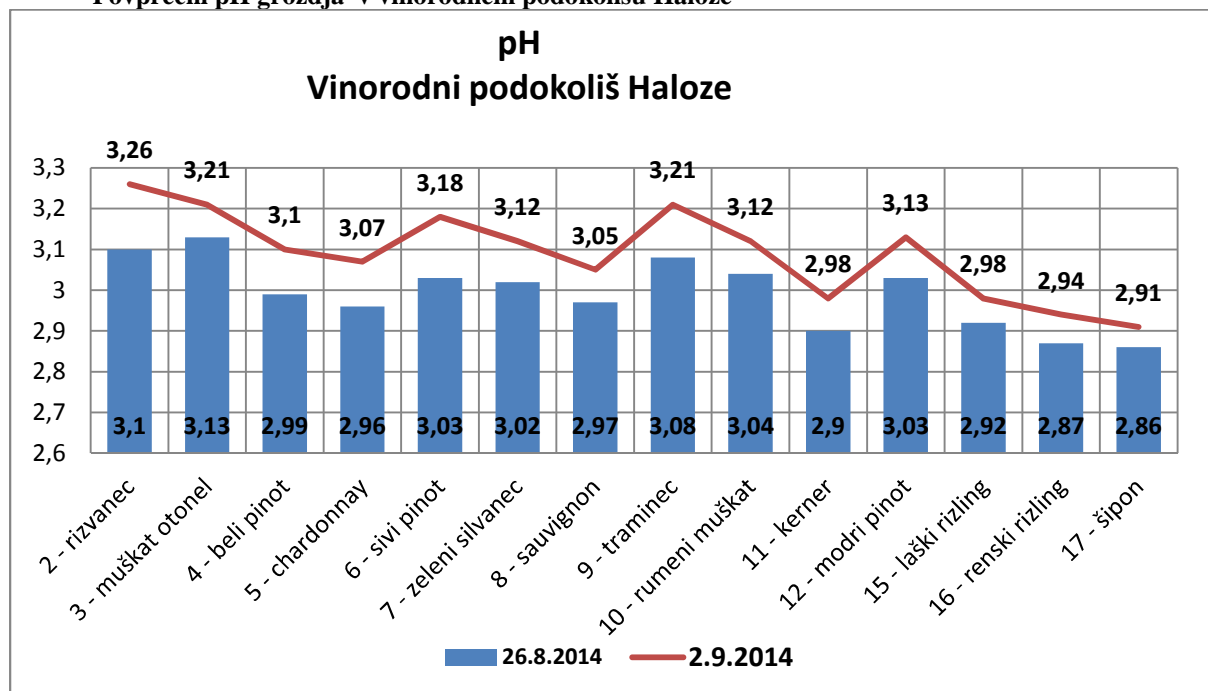
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**

