

Datum: **2. september, 2014**

**E - Vinorodni podkoliš Srednje Slovenske gorice**

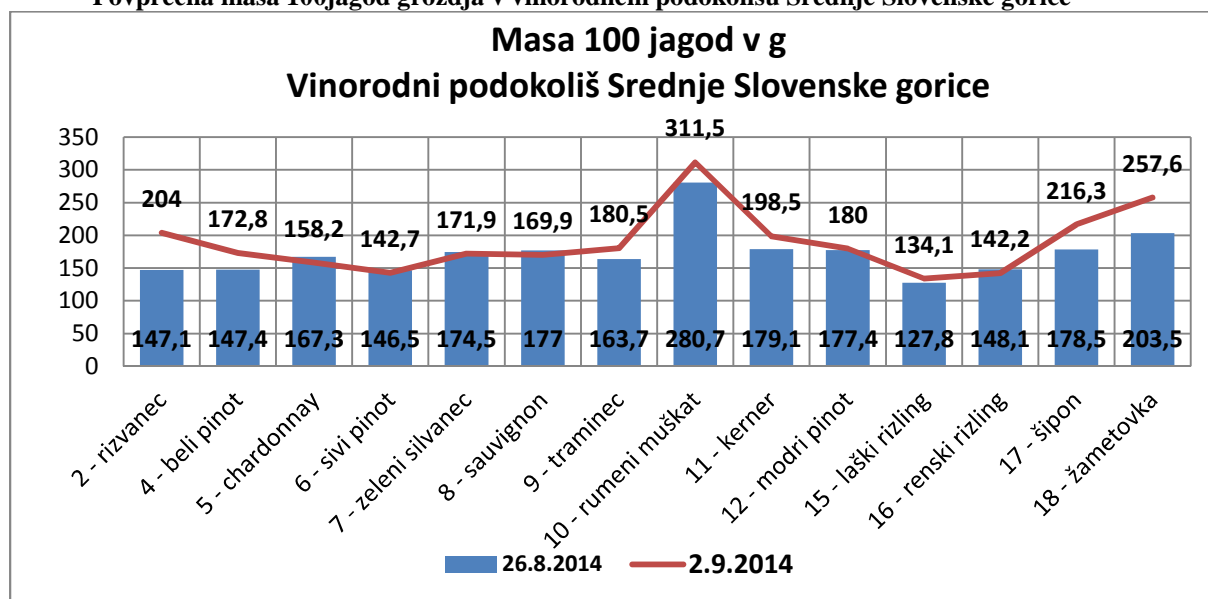
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec	204,0	63	3,20	7,96	0,37	0,63	79
	3 - muškat otonel							
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>								
	4 - beli pinot	172,8	68	3,06	10,80	0,47	0,53	63
	5 - chardonnay	158,2	68	3,06	12,00	0,49	0,51	57
	6 - sivi pinot	142,7	70	3,05	12,08	0,47	0,53	58
	7 - zeleni silvanec	171,9	53	3,07	13,17	0,54	0,46	42
	8 - sauvignon	169,9	65	2,94	14,14	0,48	0,52	46
	9 - traminec	180,5	74	3,24	8,55	0,38	0,62	87
	10 - rumeni muškat	311,5	63	3,19	8,49	0,45	0,55	74
	11 - kerner	198,5	76	3,00	10,86	0,38	0,62	70
	12 - modri pinot	180,0	70	3,07	12,80	0,47	0,53	55
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
<b>POZNE SORTE</b>								
	15 - laški rizling	134,1	51	3,01	12,2			42
	16 - renski rizling	142,2	56	2,91	16,3			34
	17 - šipon	216,3	44	2,93	16,8			26
	18 - žametovka	257,6	51	3,00	14,5			35
	<b>rane sorte</b>	204,0	63	3,20	7,96	0,37	0,63	79
	<b>sr. pozne sorte</b>	183,1	67	3,06	11,73	0,46	0,54	59
	<b>pozne sorte</b>	171,1	51	2,96	14,71			36
	<b>vse sorte</b>	180,2	62	3,03	12,51			61

**R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST**

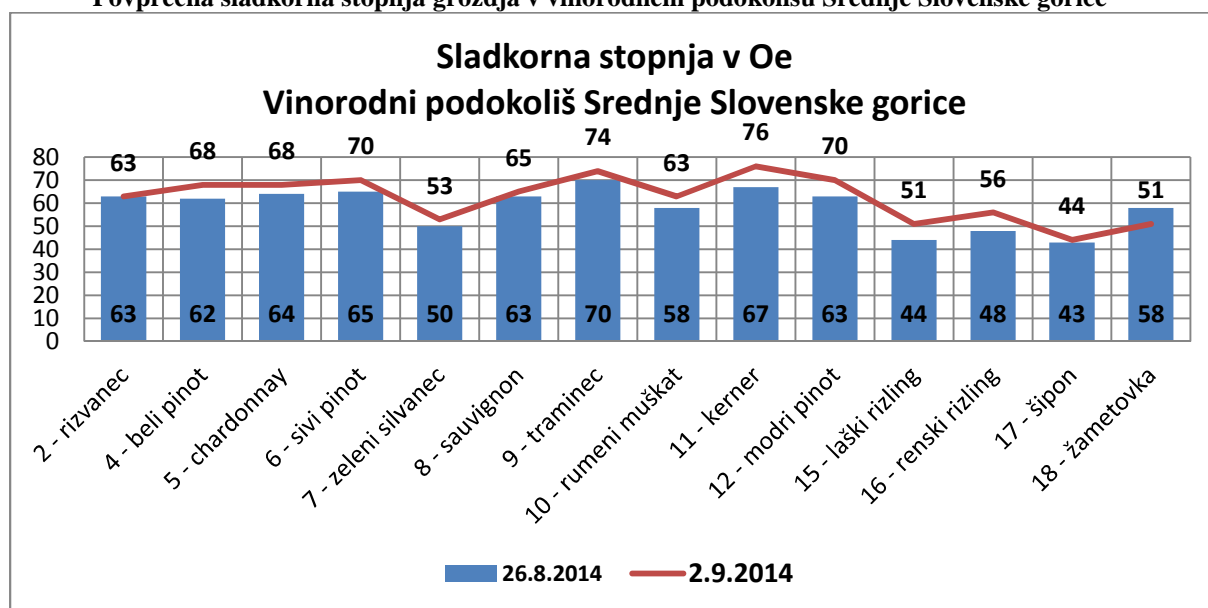
**R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI**

**R<70 SLABE KAKOVOSTI**

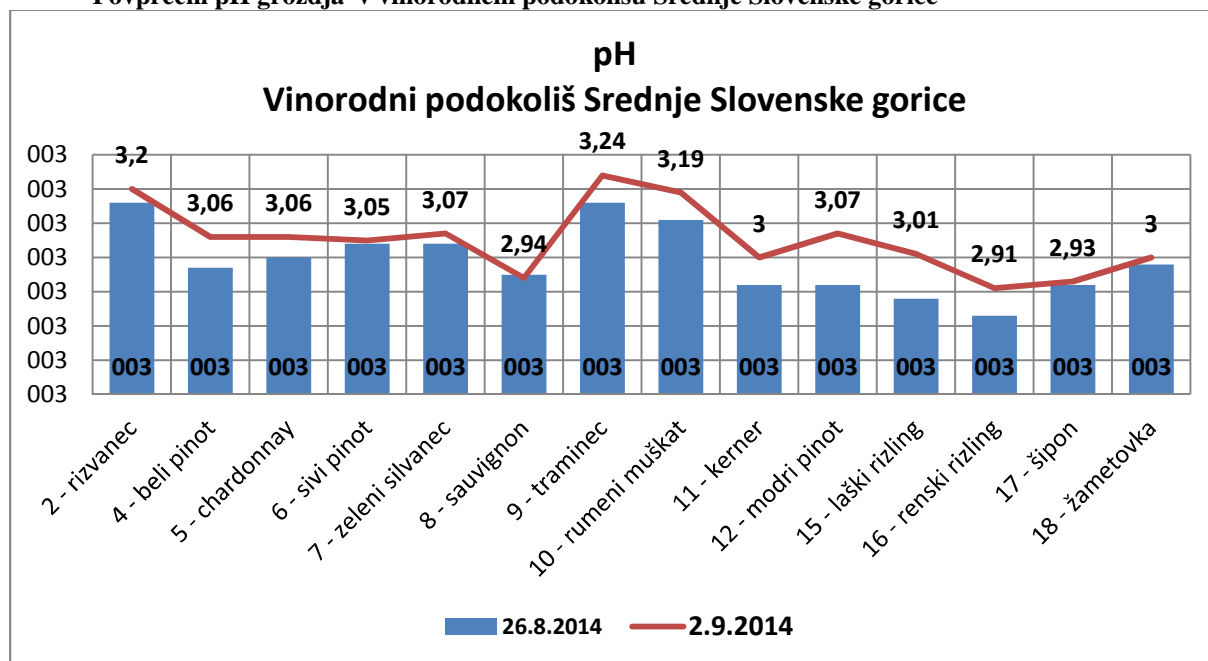
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice**



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečne skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice**

