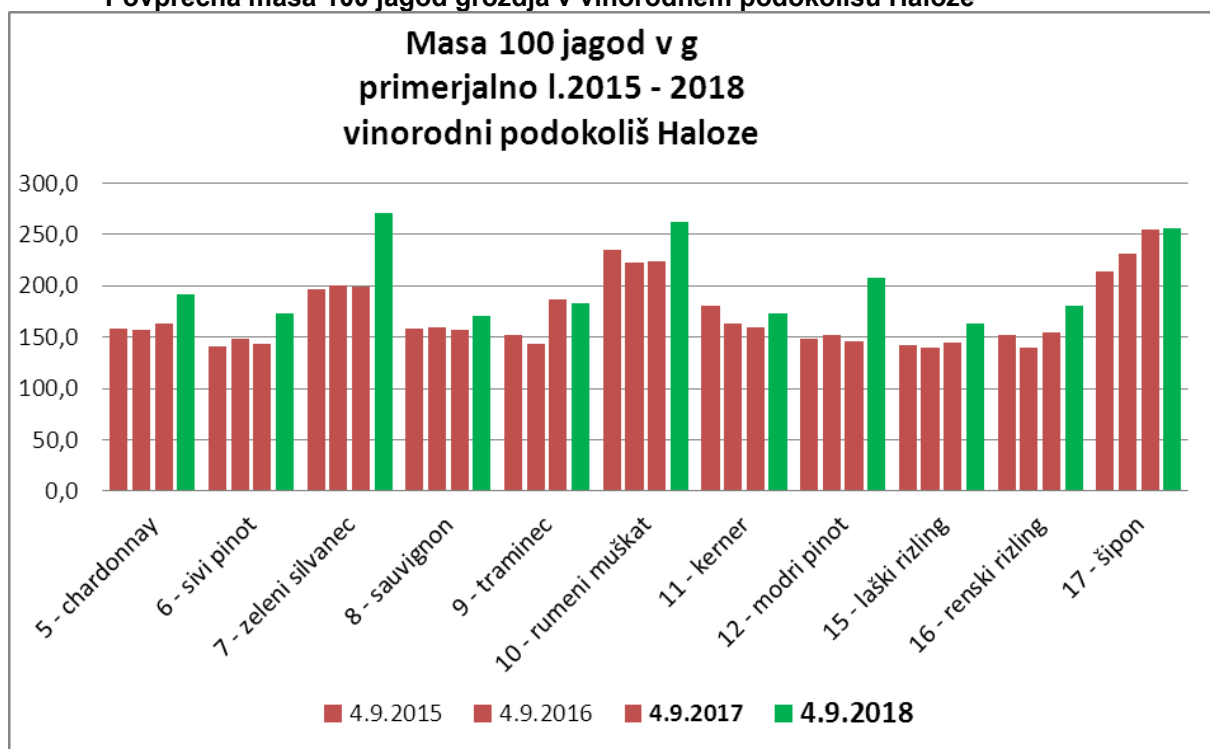
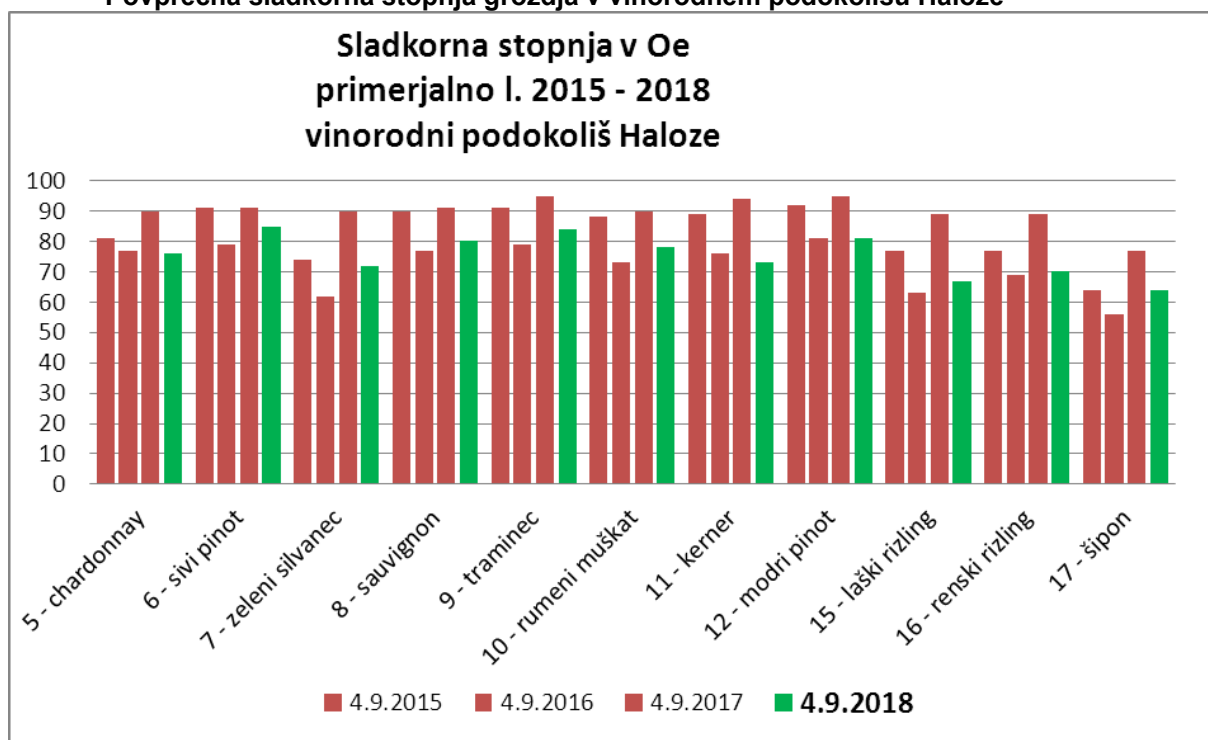


Datum:		4. september 2018							
D-Vinorodni podokoliš Haloze									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	5 - chardonnay	191,1	76	18,1	3,31	6,34	35	65	122
	6 - sivi pinot	173,5	85	20,1	3,40	4,91	40	60	174
	7 - zeleni silvanec	271,3	72	17,1	3,33	6,51	38	62	110
	8 - sauvignon	170,5	80	19,0	3,31	6,14	33	67	132
	9 - traminec	183,2	84	19,8	3,51	4,61	34	66	182
	10 - rumeni muškatac	262,1	78	18,4	3,42	4,53	40	60	172
	11 - kerner	173,7	73	17,3	3,29	6,29	34	66	118
	12 - modri pinot	207,5	81	19,2	3,39	5,82	34	66	140
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	163,7	67	15,8	3,26	6,41	31	69	106
	16 - renski rizling	180,2	70	16,7	3,17	8,47	29	71	100
	17 - šipon	255,6	64	15,2	3,15	8,30	34	66	91
	19 - ranfol								
	sr. pozne sorte	197,2	78	18,6	3,35	5,87	28	72	137
	pozne sorte	188,7	67	16,0	3,20	7,61	31	69	91
	vse sorte	194,0	74	17,6	3,29	6,51	35	65	120
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

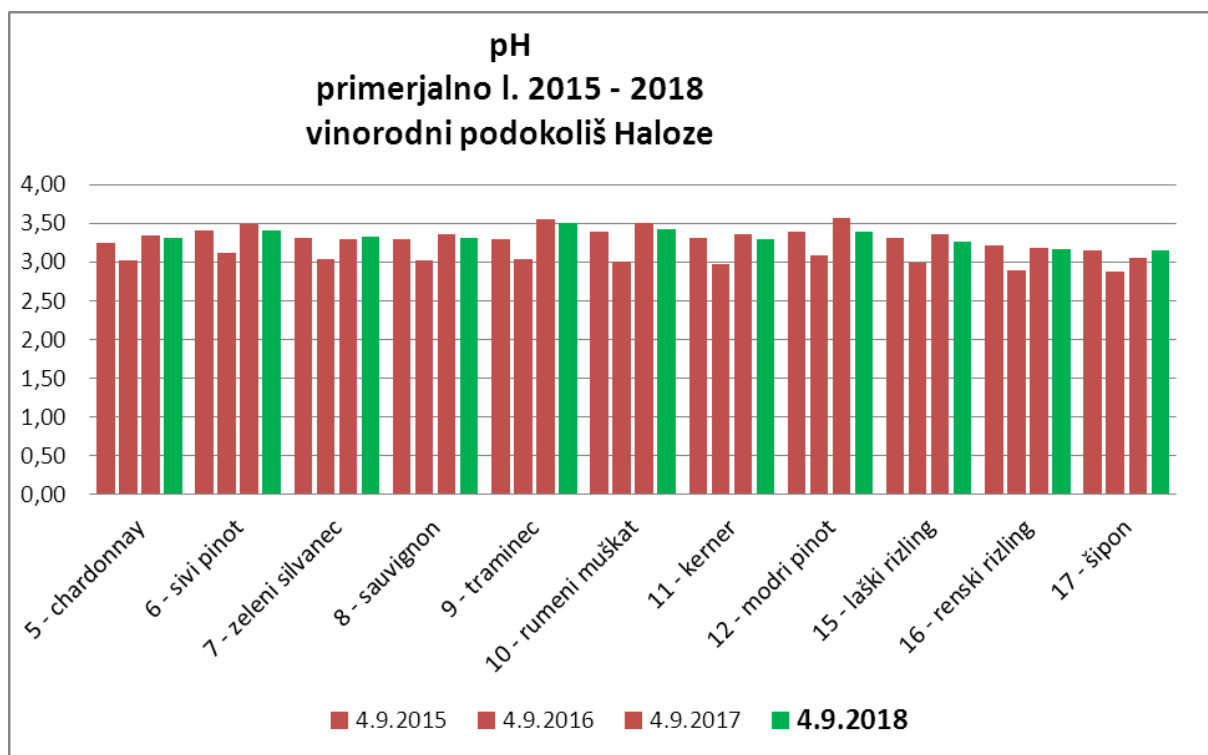
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**

