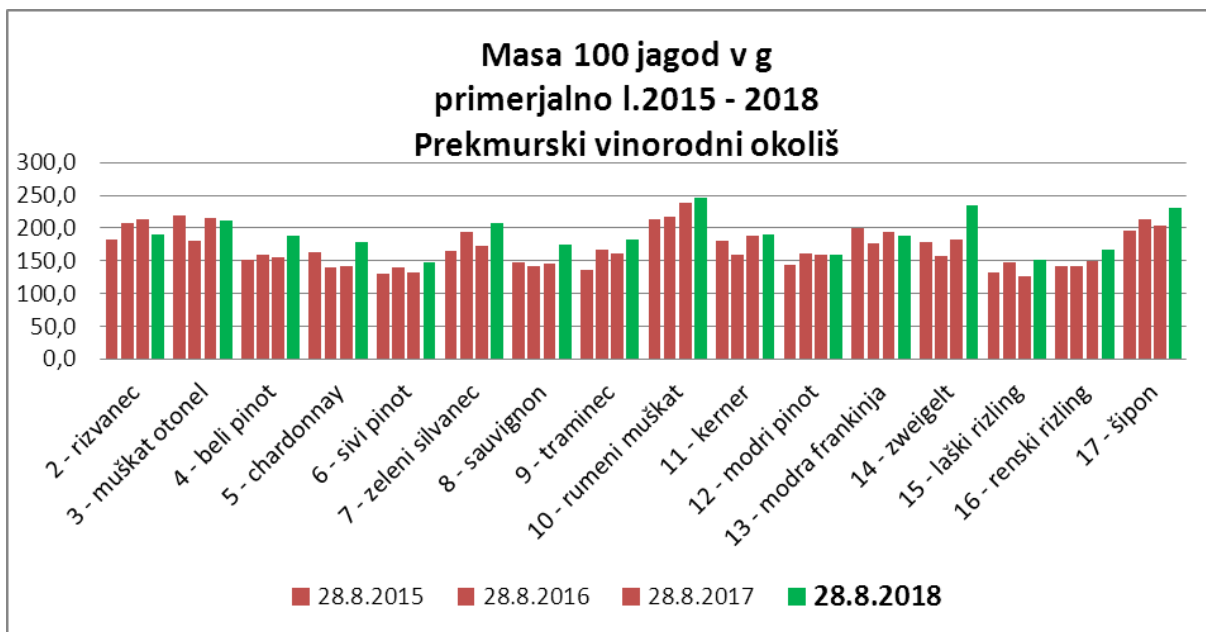
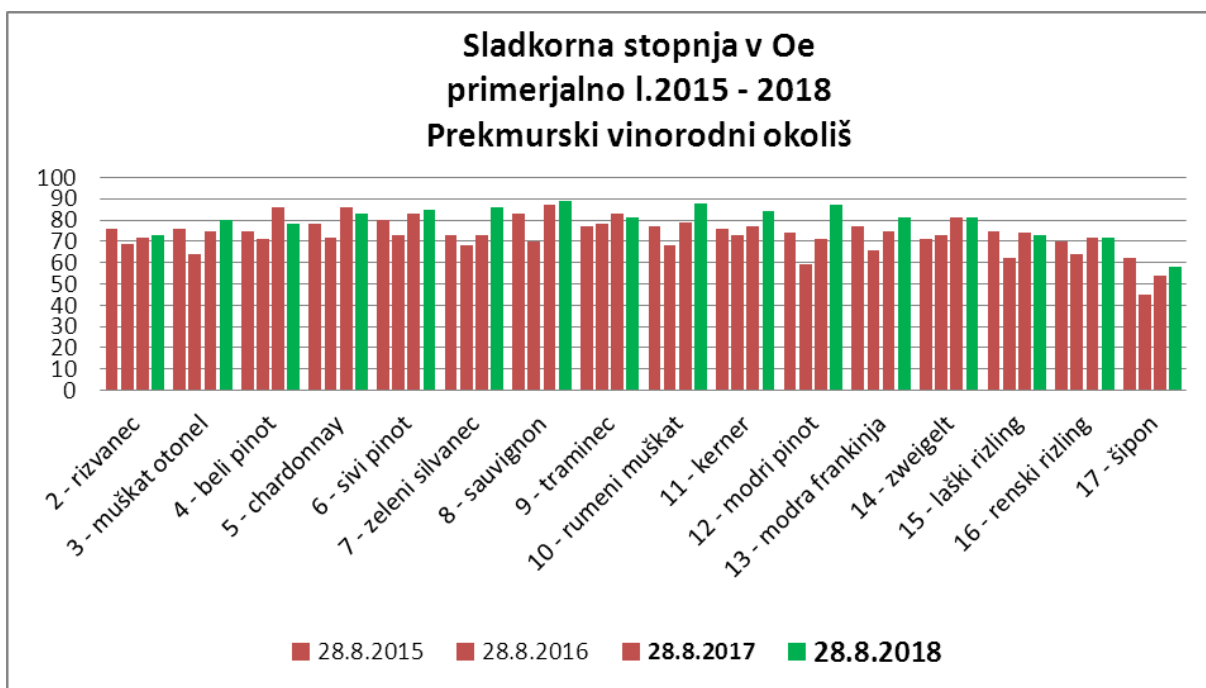


Datum:		04. september 2018							
F - Prekmurski vinorodni okoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	199,0	84	19,8	3,45	5,10	35	65	165
	5 - chardonnay	186,5	87	20,6	3,44	5,41	37	63	162
	6 - sivi pinot	169,1	85	20,0	3,50	4,81	39	61	177
	7 - zeleni silvanec	204,3	84	19,8	3,38	4,57	29	71	184
	8 - sauvignon	167,0	84	19,9	3,35	5,46	35	65	157
	9 - traminec	172,4	82	19,4	3,58	3,80	29	71	216
	10 - rumeni muškat	240,7	87	20,5	3,54	4,17	30	70	210
	11 - kerner	202,5	91	21,6	3,39	4,66	24	76	195
	12 - modri pinot	143,4	89	21,0	3,48	5,37	41	59	173
	13 - modra frankinja	209,9	80	18,9	3,29	6,31	36	64	129
	14 - zweigelt	228,8	82	19,4	3,31	6,51	31	69	126
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	163,2	75	17,8	3,31	5,41	28	72	139
	16 - renski rizling	170,8	76	18,0	3,20	6,76	31	69	112
	17 - šipon	225,4	62	14,7	3,16	7,64	31	69	88
	sr. pozne sorte	190,1	85	20,1	3,43	5,17	33	67	170
	pozne sorte	178,7	72	17,2	3,24	6,40	30	70	118
	vse sorte	186,6	81	19,2	3,37	5,55	33	67	153
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

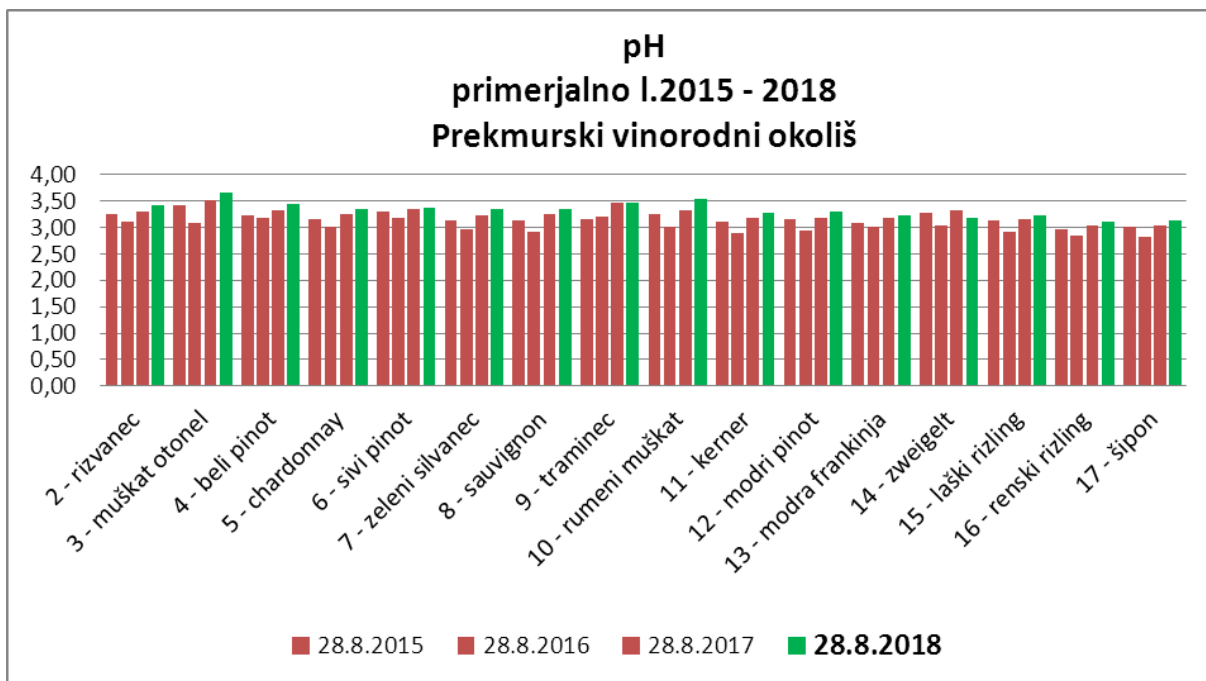
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**

