

04. september 2018

**G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš**

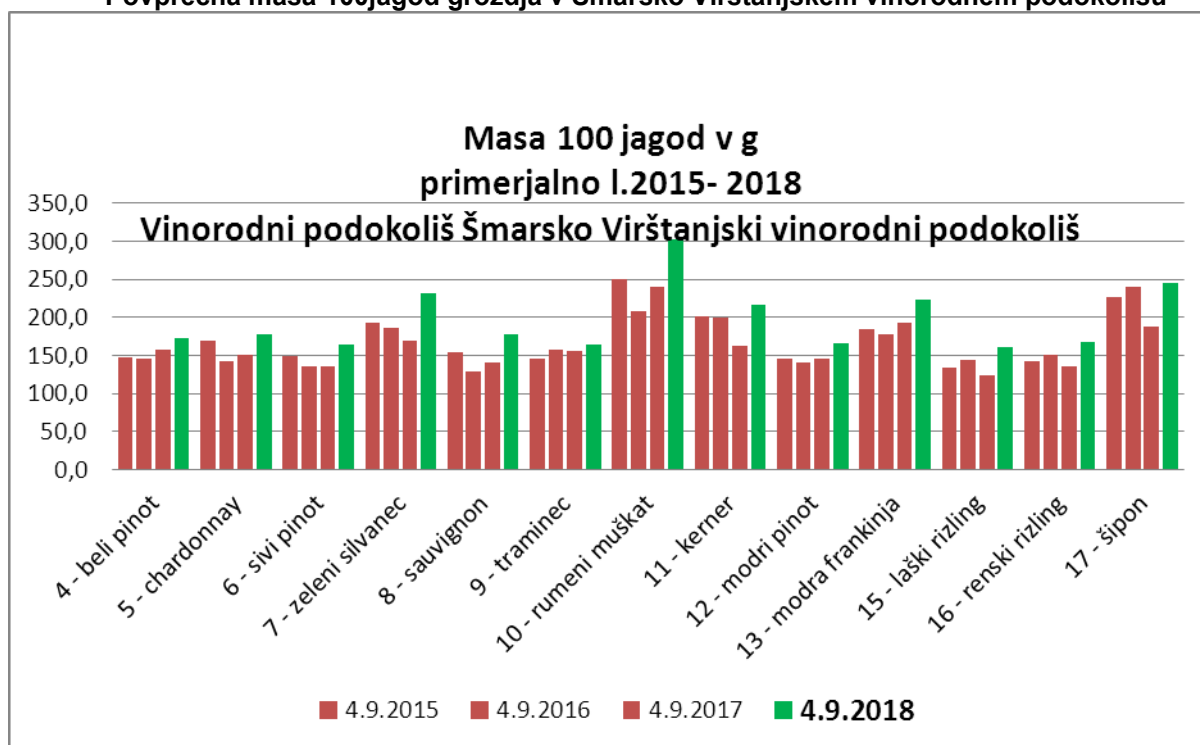
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	172,6	82	19,4	3,40	5,87	32	68	146
	5 - chardonnay	176,9	78	18,5	3,24	7,78	35	65	104
	6 - sivi pinot	163,7	87	20,6	3,46	4,49	26	74	194
	7 - zeleni silvanec	231,5	75	17,8	3,31	6,67	36	64	151
	8 - sauvignon	178,2	79	18,7	3,27	7,11	30	70	113
	9 - traminec	164,6	77	18,2	3,37	6,89	34	66	112
	10 - rumeni muškat	301,8	72	17,2	3,34	5,80	41	59	124
	11 - kerner	216,0	74	17,5	3,18	7,13	26	74	104
	12 - modri pinot	165,7	93	21,9	3,61	4,87	34	66	191
	13 - modra frankinja	223,9	74	17,5	3,18	8,22	33	67	91
	14 - zweigelt						0	0	
<b>POZNE SORTE</b>									
							0	0	
	15 - laški rizling	161,2	63	14,8	3,20	6,76	34	66	101
	16 - renski rizling	167,1	70	16,6	3,12	9,50	32	68	75
	17 - šipon	245,6	60	14,2	3,12	9,93	40	60	61
	18 - žametovka	223,7	62	82,5	3,10	9,13	41	59	67
	<b>rane sorte</b>								
	<b>sr. pozne sorte</b>	197,2	78	18,5	3,29	6,97	33	67	118
	<b>pozne sorte</b>	187,6	64	26,6	3,14	8,60	37	63	80
	<b>vse sorte</b>	193,6	73	21,5	3,23	7,58	34	66	118

**R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST**

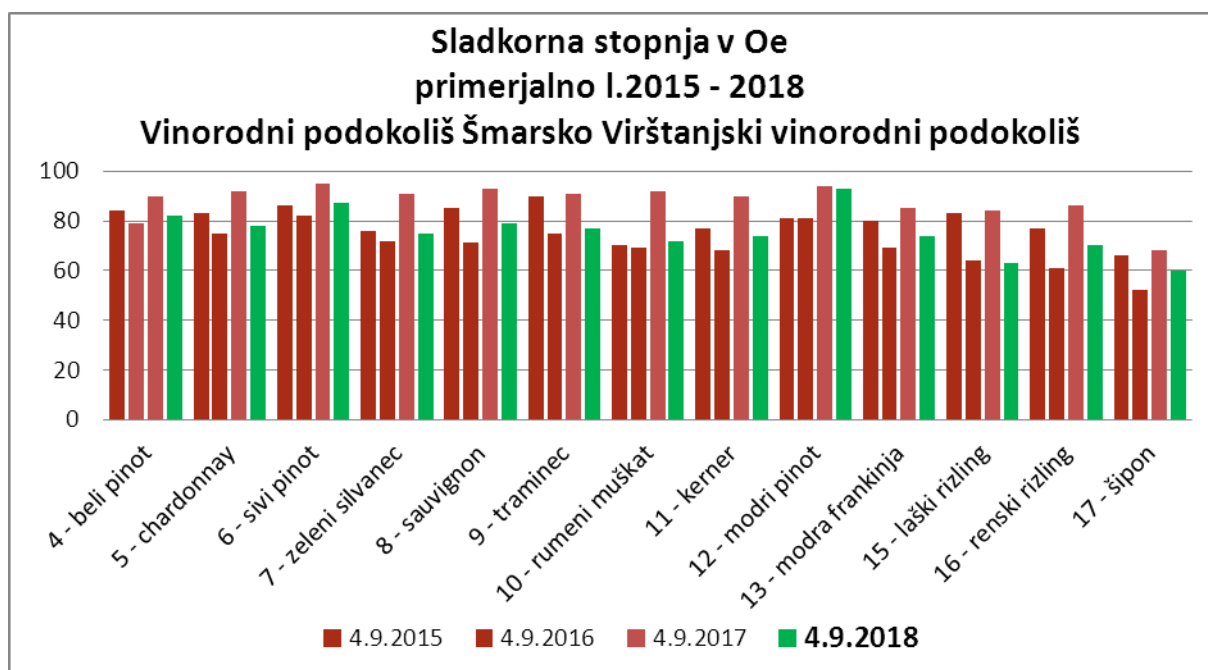
**R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI**

**R<70 SLABE KAKOVOSTI**

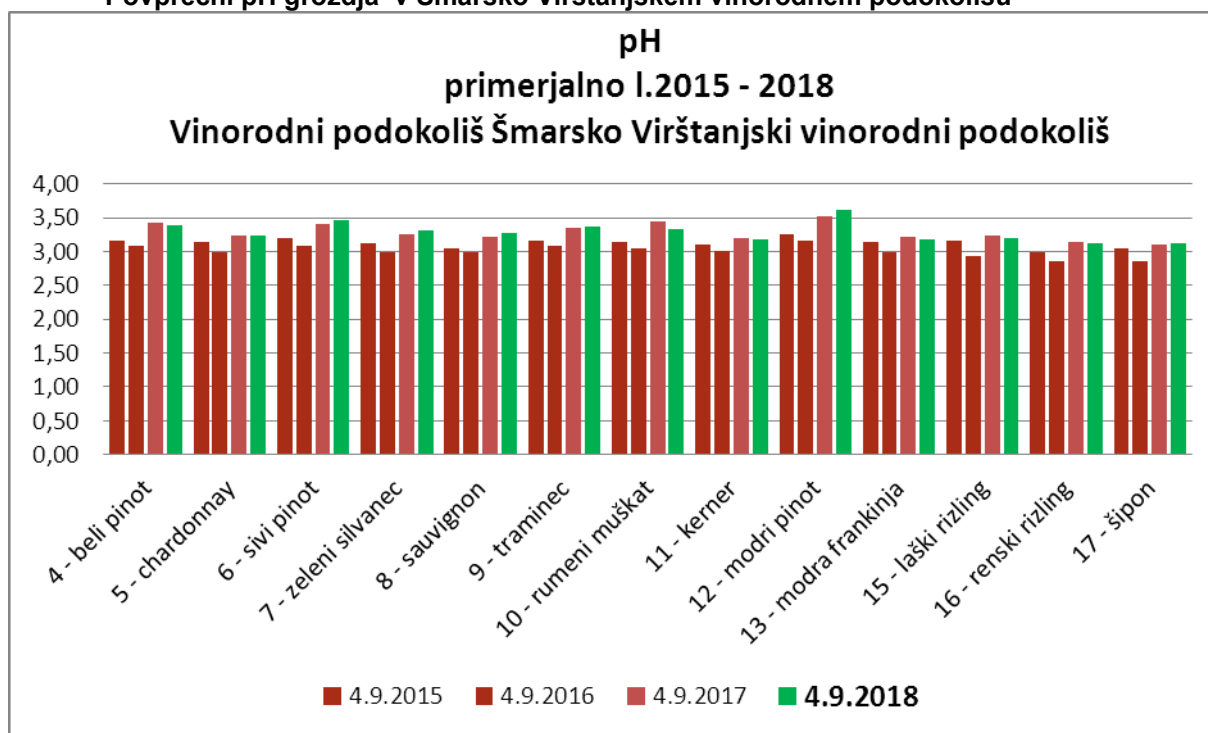
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:**  
**Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



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



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



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

