

Datum:		5. september, 2017							
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podkoliš									
sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
<b>RANE SORTE</b>									
1 - ranina	253,1	97	22,7	3,53	5,93	40	60	163	
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
5 - chardonnay	167,7	79	33,7	3,25	6,33	50	50	125	
6 - sivi pinot	165,4	91	21,5	3,39	6,06	33	67	150	
9 - traminec	161,7	90	21,3	3,55	5,04	23	77	180	
10 - rumeni muškat	248,4	79	18,5	3,41	5,27	40	60	149	
11 - kerner	227,4	89	21,0	3,29	6,24	23	77	144	
12 - modri pinot	168,2	84	19,7	3,26	7,84	43	57	107	
13 - modra frankinja									
14 - zweigelt									
<b>POZNE SORTE</b>									
15 - laški rizling	169,5	82	19,2	3,27	6,37	33	67	129	
16 - renski rizling	173,9	84	19,7	3,09	9,15	31	69	92	
17 - šipon	264,2	70	16,5	3,06	9,26	37	63	75	
18 - žametovka									
<b>rane sorte</b>	253,1	97	22,7	3,53	5,93	40	60	163	
<b>sr. pozne sorte</b>	185,8	86	22,4	3,38	5,97	35	65	148	
<b>pozne sorte</b>	190,2	80	18,9	3,16	8,06	34	66	103	
<b>vse sorte</b>	192,6	84	21,1	3,31	6,77	35	65	132	
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R&lt;70 SLABA KAKOVOST</b>									