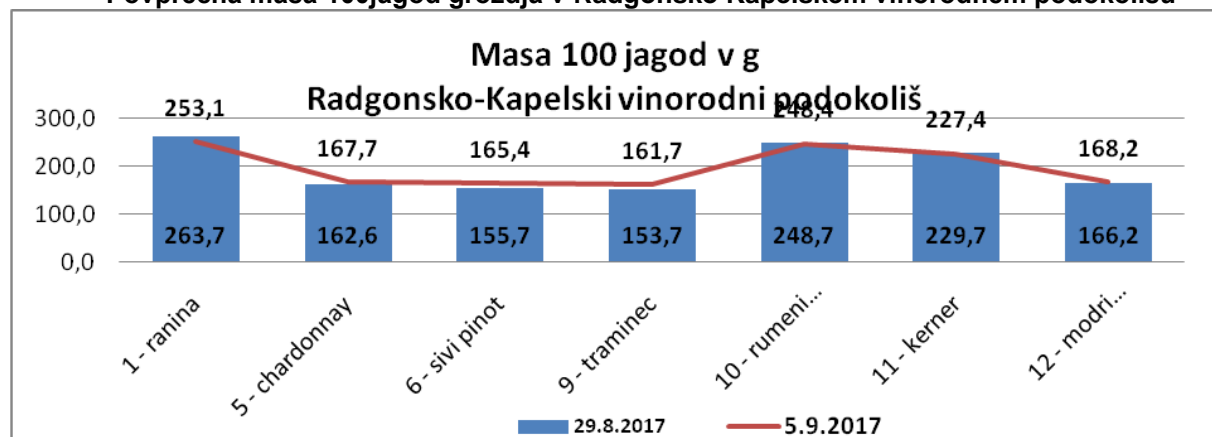


Datum:		5. september, 2017							
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš									
sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
RANE SORTE									
1 - ranina	253,1	97	22,7	3,53	5,93	40	60	163	
SREDNJE POZNE SORTE									
5 - chardonnay	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									
POZNE SORTE									
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									
rane sorte	253,1	97	22,7	3,53	5,93	40	60	163	
sr. pozne sorte	185,8	86	22,4	3,38	5,97	35	65	148	
pozne sorte	190,2	80	18,9	3,16	8,06	34	66	103	
vse sorte	192,6	84	21,1	3,31	6,77	35	65	132	
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST									
R<70 SLABA KAKOVOST									

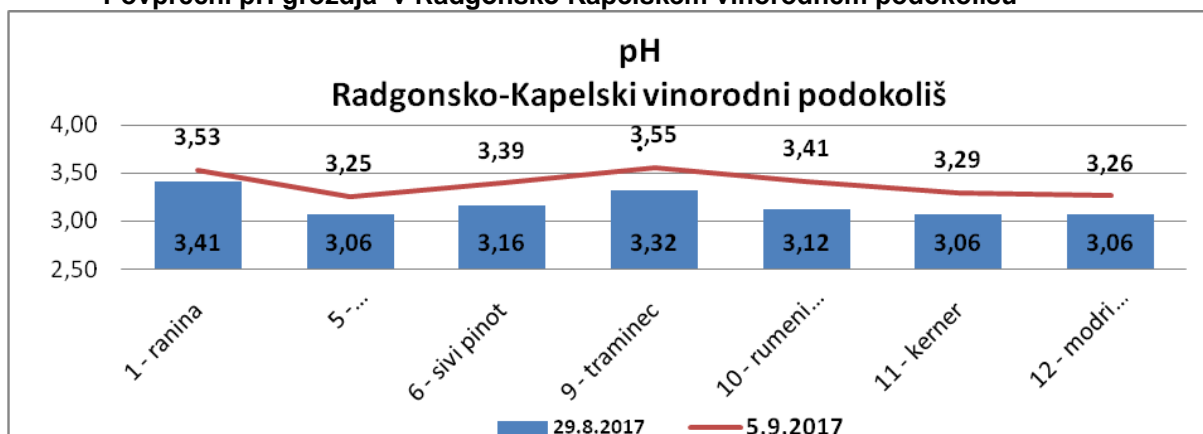
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**

