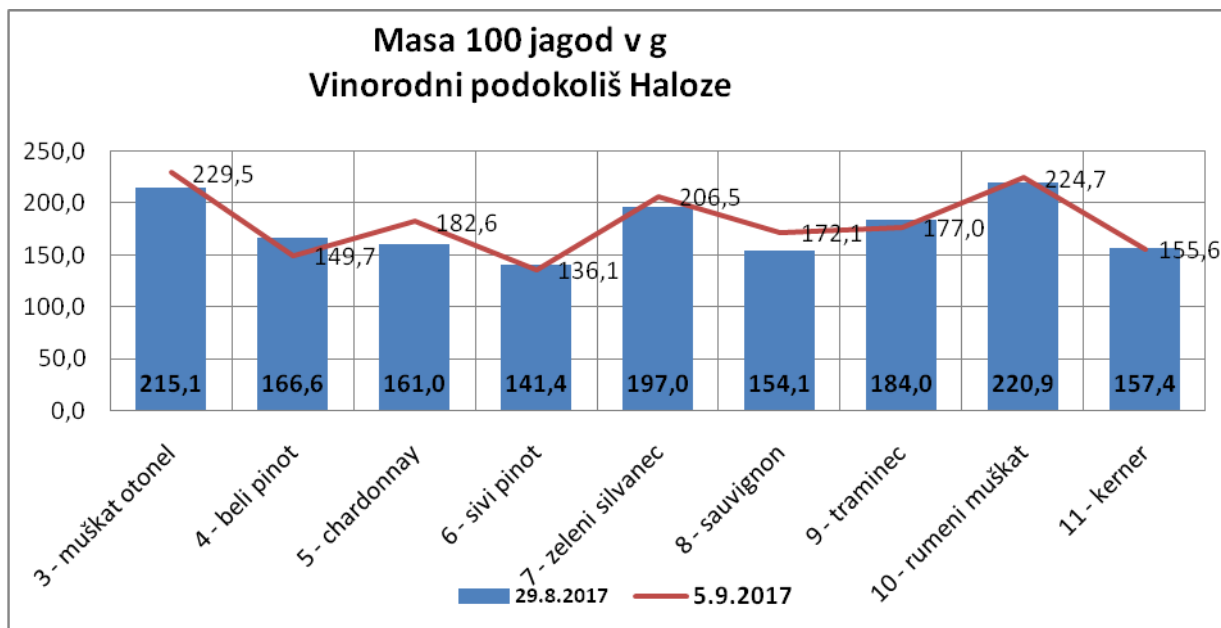
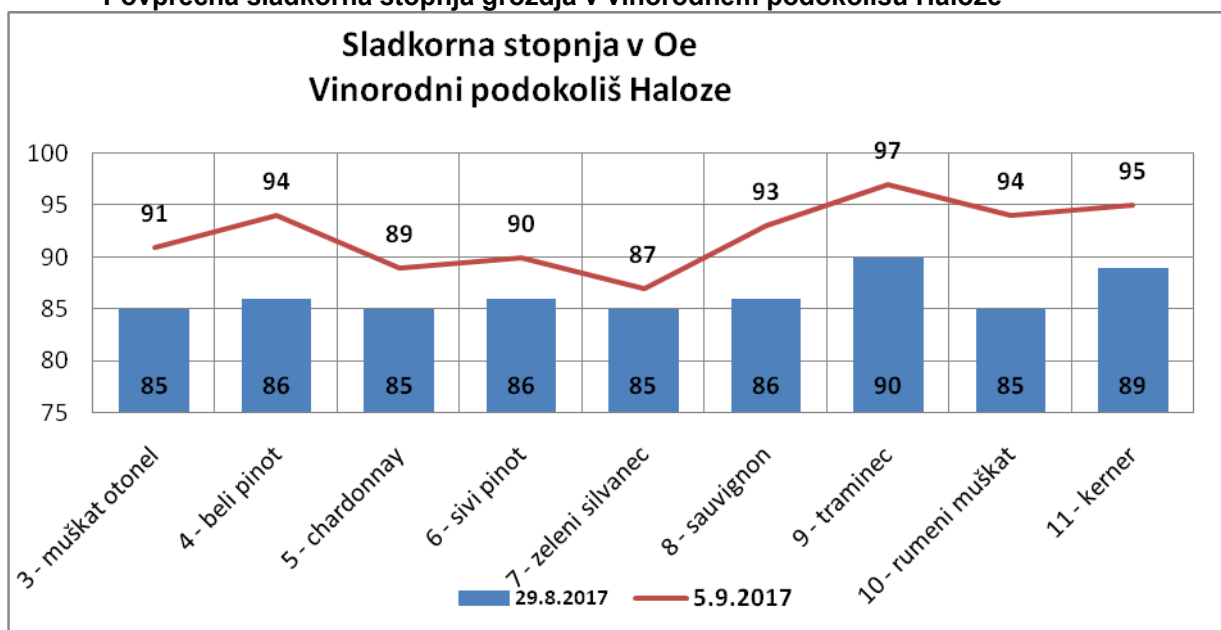


Datum:		5. september 2017							
D-Vinorodni podokoliš Haloze									
sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
<b>RANE SORTE</b>									
3 - muškati tonel	229,5	91	21,5	3,51	5,49	41	59	166	
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
4 - beli pinot	149,7	94	22,2	3,45	5,10	32	68	184	
5 - chardonnay	182,6	89	21,0	3,39	5,81	29	71	154	
6 - sivi pinot	136,1	90	21,2	3,49	4,97	29	71	183	
7 - zeleni silvanec	206,5	87	20,5	3,36	4,96	32	68	176	
8 - sauvignon	172,1	93	21,8	3,39	5,25	18	82	177	
9 - traminec	177,0	97	22,7	3,64	3,93	27	73	246	
10 - rumeni muškati	224,7	94	22,8	3,72	4,42	33	67	213	
11 - kerner	155,6	95	22,3	3,35	5,81	25	75	163	
<b>POZNE SORTE</b>									
15 - laški rizling	142,9	86	20,4	3,29	6,39	18	82	137	
16 - renski rizling	154,7	87	20,5	3,17	8,05	22	78	110	
17 - šipon	247,6	80	19,0	3,23	6,97	26	74	115	
19 - ranfol									
<b>rane sorte</b>	229,5	91	21,5	3,51	5,49	41	59	166	
<b>sr. pozne sorte</b>	174,2	92	21,7	3,45	5,13	28	72	182	
<b>pozne sorte</b>	171,4	85	20,1	3,22	7,26	22	78	120	
<b>vse sorte</b>	175,3	90	21,1	3,37	5,85	28	72	161	
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R&lt;70 SLABA KAKOVOST</b>									

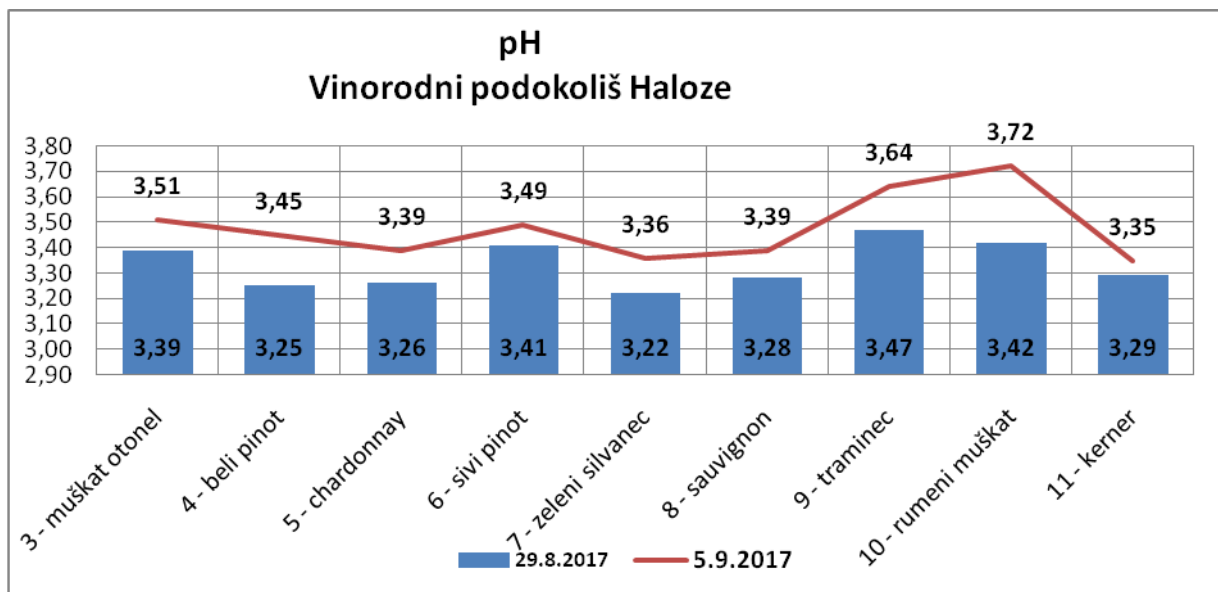
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



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



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



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podkolišu Haloze**

