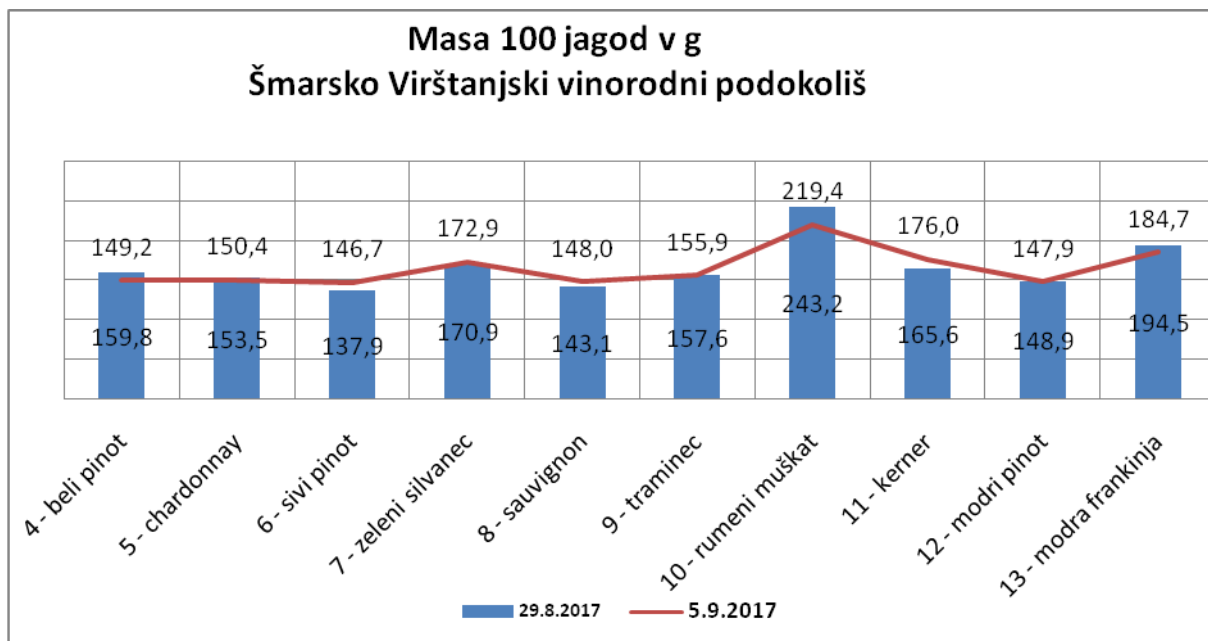


5. september, 2017									
G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	149,2	96	22,6	3,46	5,47	28	72	176
	5 - chardonnay	150,4	90	21,2	3,29	7,03	36	62	128
	6 - sivi pinot	146,7	94	22,2	3,40	5,98	30	70	157
	7 - zeleni silvanec	172,9	94	22,0	3,33	5,64	21	79	167
	8 - sauvignon	148,0	91	21,4	3,24	7,19	27	73	126
	9 - traminec	155,9	92	21,7	3,48	6,00	36	64	154
	10 - rumeni muškat	219,4	94	22,1	3,45	5,26	29	71	178
	11 - kerner	176,0	88	20,7	3,29	6,54	26	74	135
	12 - modri pinot	147,9	94	22,1	3,51	5,93	43	57	161
	13 - modra frankinja	184,7	84	19,9	3,26	8,24	31	69	101
	14 - zweigelt								
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	132,6	84	19,8	3,24	6,53	30	70	134
	16 - renski rizling	138,5	84	19,8	3,12	10,10	30	70	84
	17 - šipon	181,5	70	16,6	3,13	8,25	32	68	88
	18 - žametovka	200,4	72	17,0	3,16	6,67	32	68	107
	rane sorte								
	sr. pozne sorte	164,7	90	21,3	3,34	6,62	31	69	141
	pozne sorte	154,0	79	18,8	3,17	8,03	31	69	105
	vse sorte	161,2	87	20,5	3,28	7,07	31	69	129
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST									
R<70 SLABA KAKOVOST									

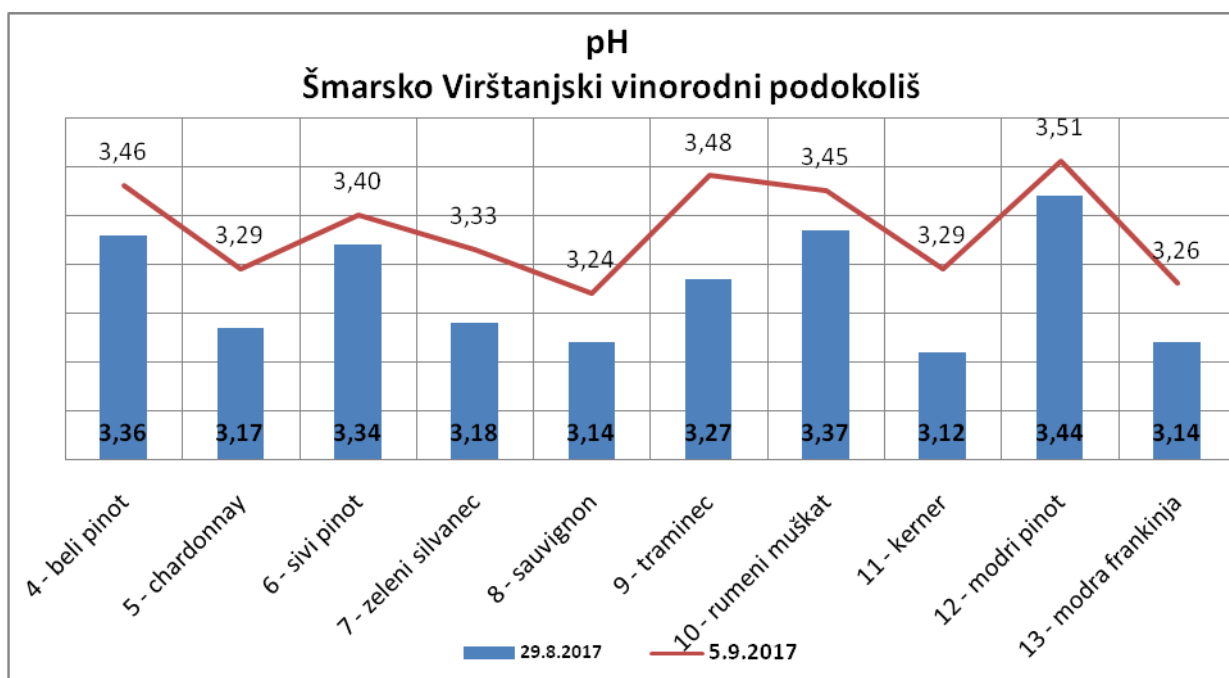
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
 Povprečna masa 100jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu

