

Datum:

6. september, 2016

D-Vinorodni podokoliš Haloze

POVPREČJA

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	198,4	70	16,7	3,22	5,61	39	61	125
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	166,3	80	18,8	3,06	8,55	49	51	97
	5 - chardonnay	156,7	81	19,0	3,07	8,44	50	50	96
	6 - sivi pinot	138,0	84	19,8	3,18	6,85	52	48	123
	7 - zeleni silvanec	207,4	77	18,2	3,14	7,46	51	49	106
	8 - sauvignon	158,9	76	18,1	3,12	7,62	47	53	102
	9 - traminec	161,1	82	19,4	3,22	6,37	47	53	130
	10 - rumeni muškat	240,1	77	18,1	3,17	7,48	51	49	103
	11 - kerner	165,5	73	17,1	3,03	8,58	43	57	84
	12 - modri pinot	155,8	83	19,6	3,13	7,96	50	50	107
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	157,2	68	16,2	3,05	7,89			104
	16 - renski rizling	143,4	71	16,8	2,94	10,43			72
	17 - šipon	227,9	61	14,5	2,92	11,66			69
	19 - ranfol								
	rane sorte	198,4	70	16,7	3,22	5,61	39	61	125
	sr. pozne sorte	169,6	79	18,6	3,12	7,76	49	51	104
	pozne sorte	165,8	68	16,1	2,98	9,66			74
	vse sorte	170,2	75	17,8	3,08	8,19	48	52	106

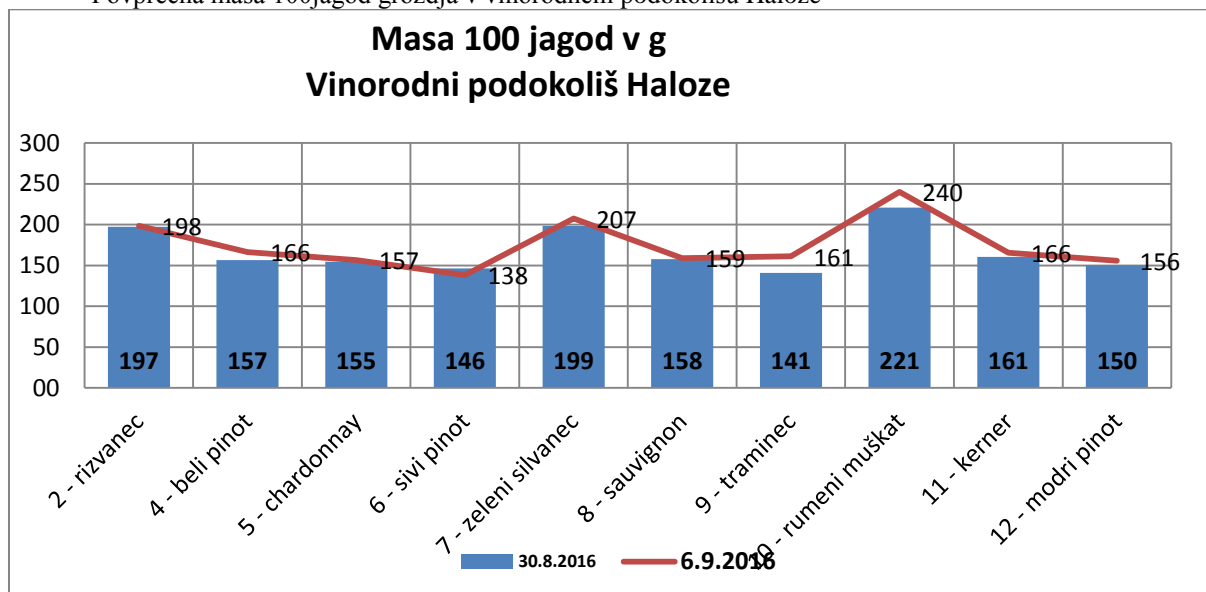
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

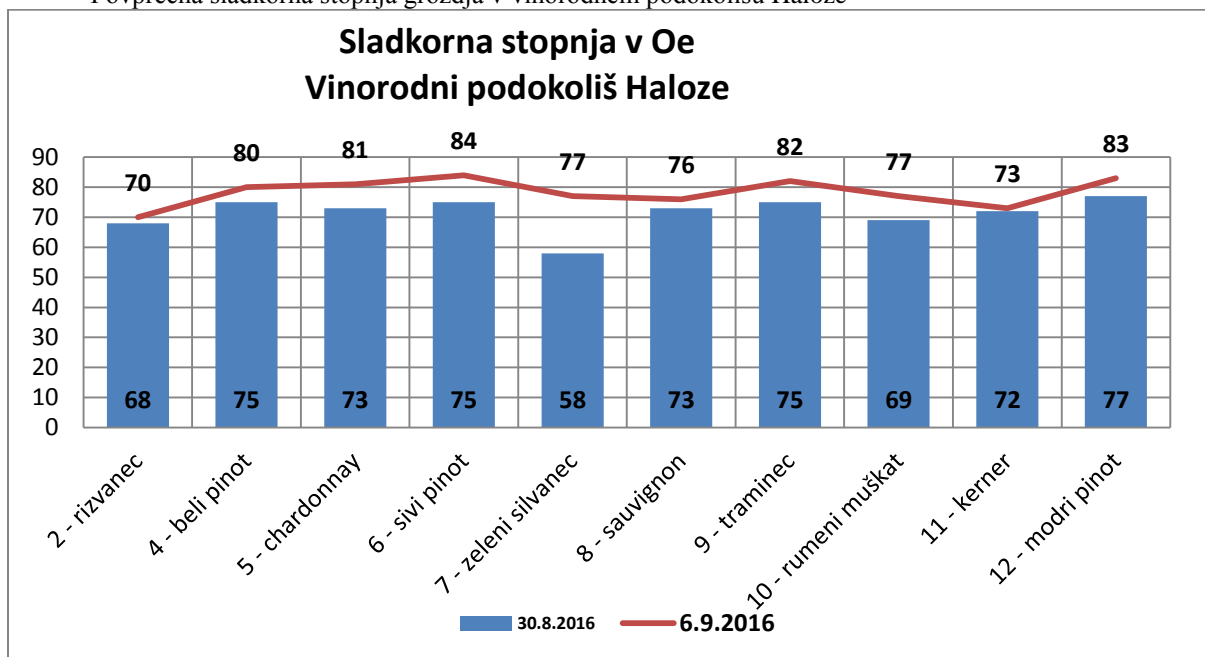
R<70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

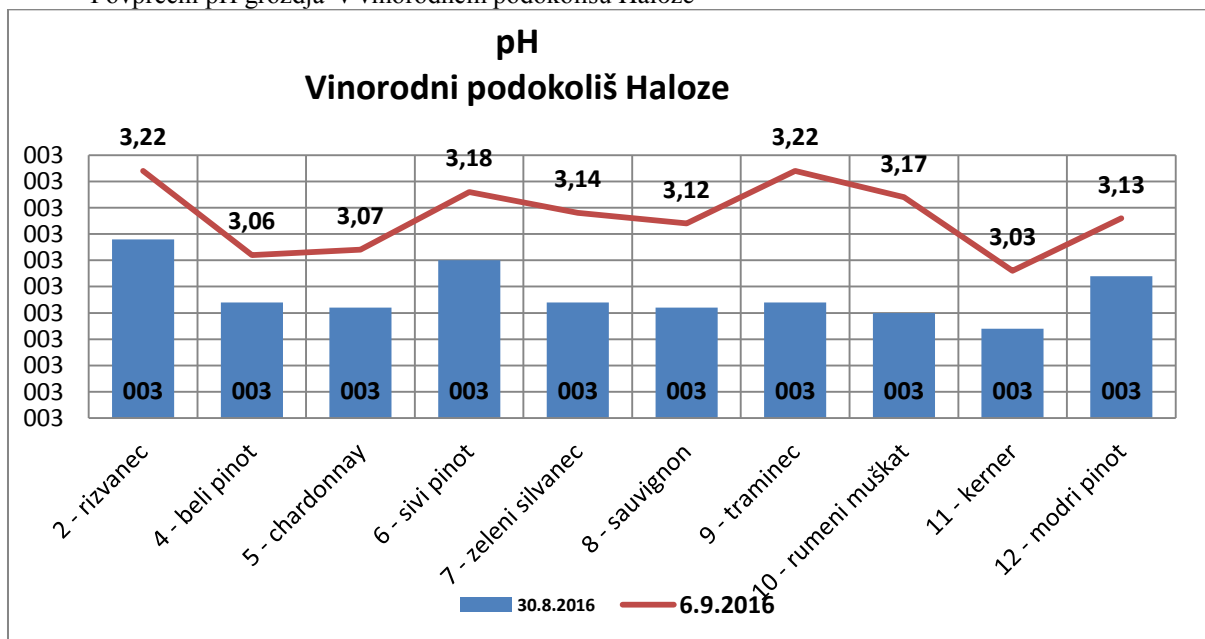
Povprečna masa 100jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
 Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze

