

Datum:

6. september, 2016

## F - Prekmurski vinorodni okoliš

POVPREČJA

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>									
	2 - rizvanec	224,6	74	17,6	3,21	7,47	33	67	99
	3 - muškato tonel	207,7	71	16,8	3,27	6,62	43	57	96
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	166,0	73	17,3	3,23	7,63	37	63	95
	5 - chardonnay	150,2	82	19,4	3,11	9,68	41	59	85
	6 - sivi pinot	152,4	77	18,2	3,29	8,20	45	55	95
	7 - zeleni silvanec	207,2	77	18,3	3,14	8,17	44	56	96
	8 - sauvignon	156,7	80	19,0	3,04	10,55	41	59	77
	9 - traminec	171,2	84	19,9	3,41	6,33	32	68	136
	10 - rumeni muškato	244,1	76	18,1	3,21	8,02	46	54	99
	11 - kerner	211,1	81	19,0	3,12	9,40	35	65	87
	12 - modri pinot	182,3	67	15,9	3,05	13,46	58	42	50
	13 - modra frankinja	188,5	76	17,9	3,12	10,48	37	63	74
	14 - zweigelt	205,5	80	18,9	3,23	8,35	34	66	96
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	150,6	70	16,7	3,06	9,39			77
	16 - renski rizling	150,4	73	17,3	2,95	12,98			57
	17 - šipon	234,3	57	13,5	2,99	12,86			44
	<b>rane sorte</b>	216,1	73	17,2	3,24	7,05	38	62	103
	<b>sr. pozne sorte</b>	179,1	78	18,4	3,16	9,31	41	59	88
	<b>pozne sorte</b>	167,2	68	16,3	3,00	11,52			62
	<b>vse sorte</b>	179,9	75	17,8	3,12	9,64	40	60	90

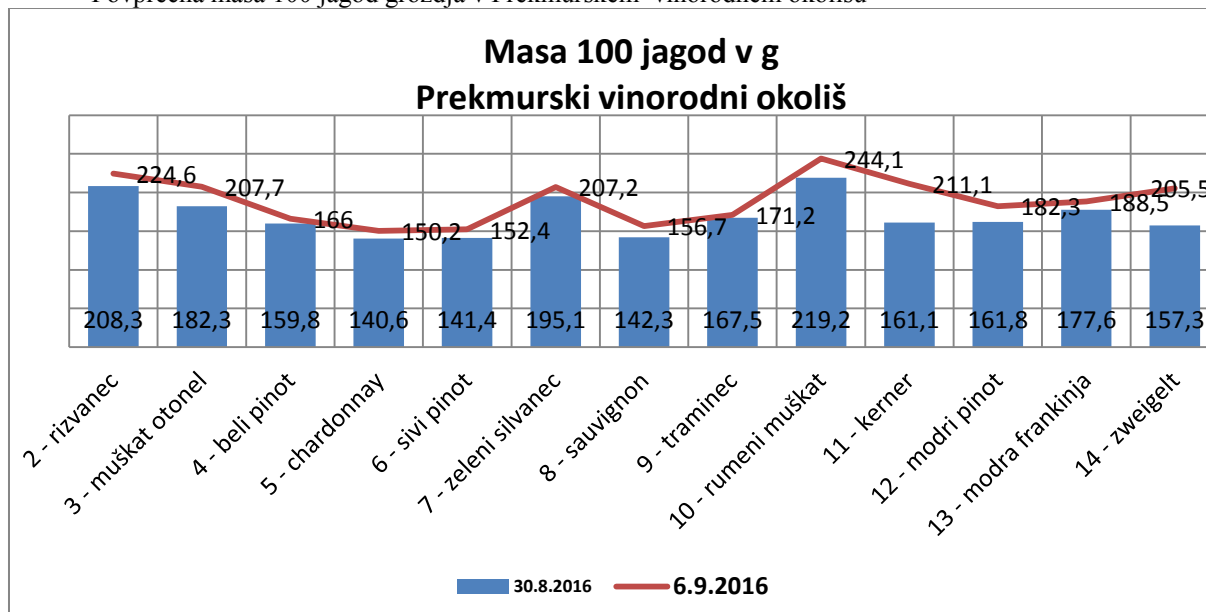
R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

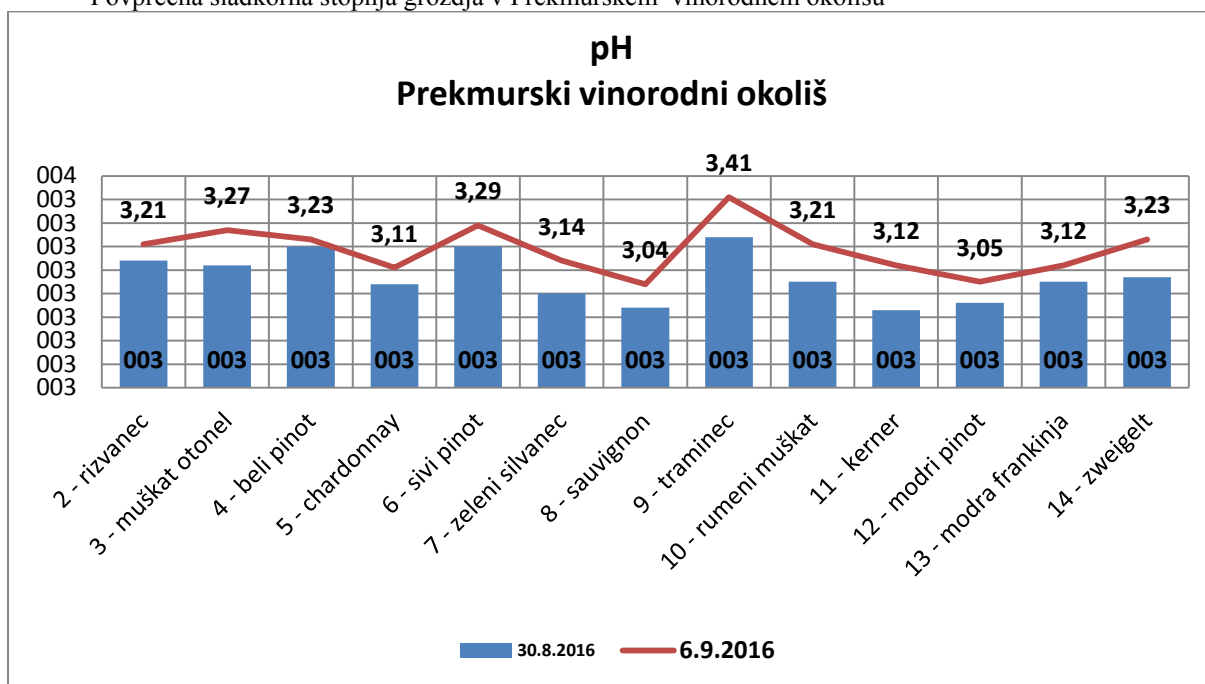
R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

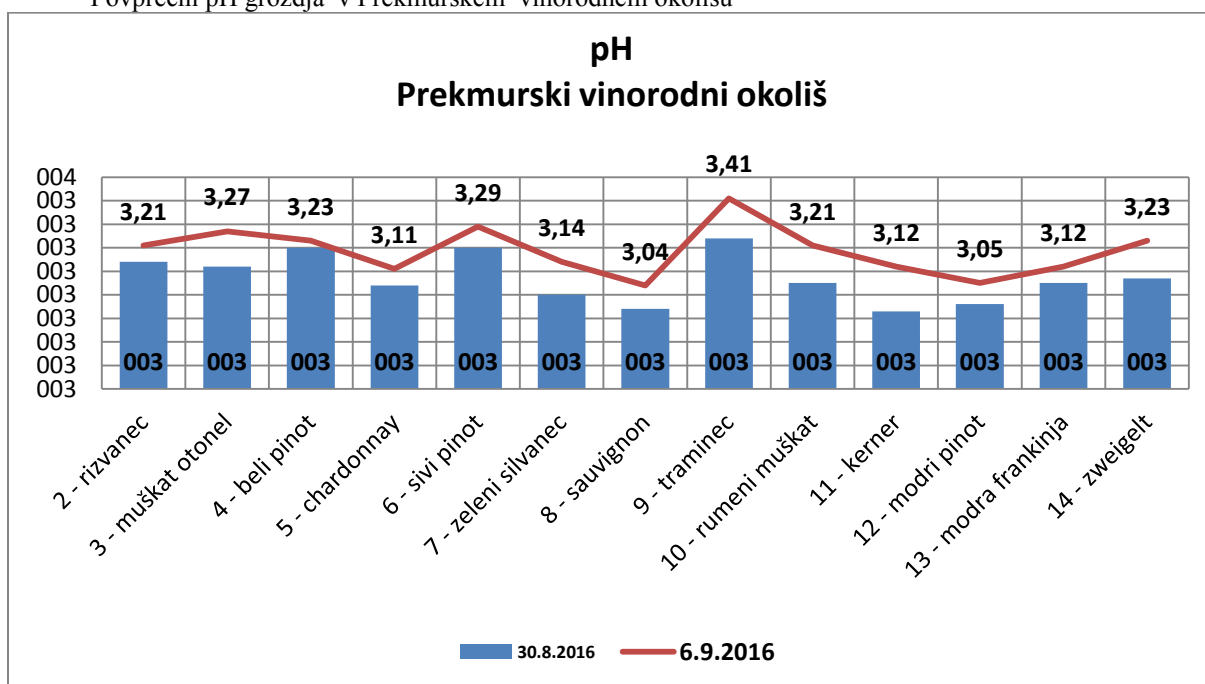
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
 Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu

