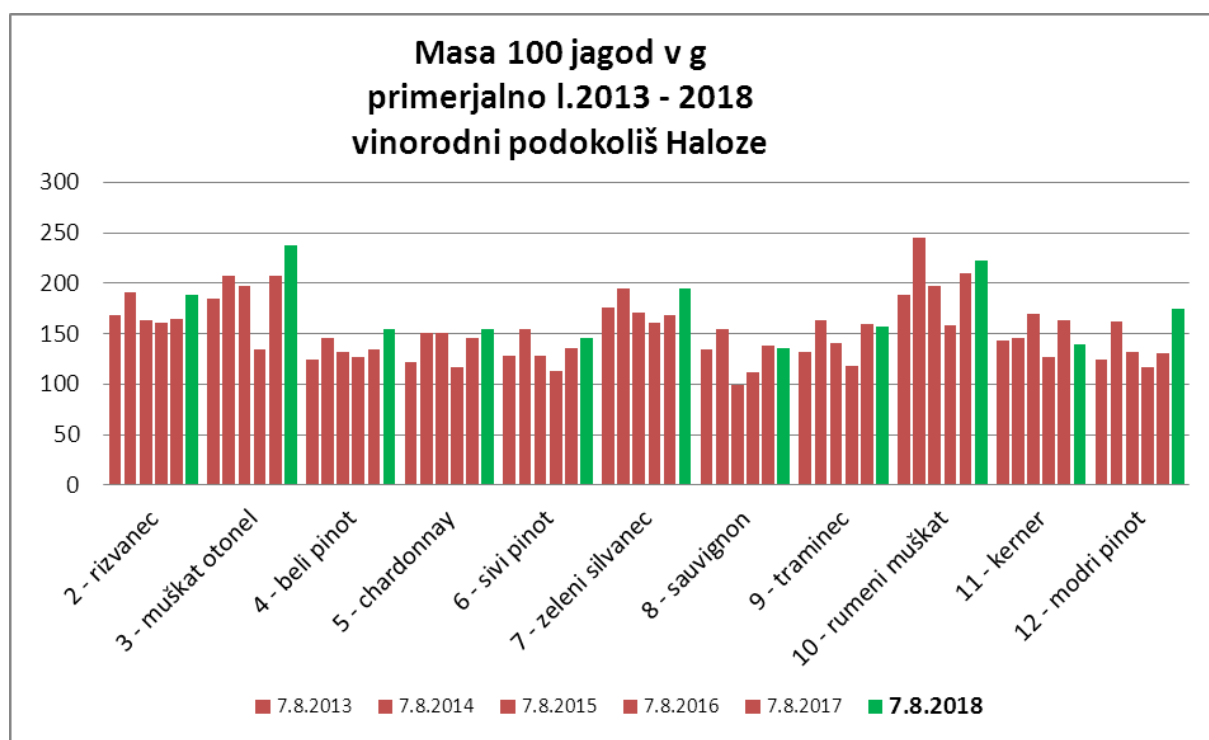
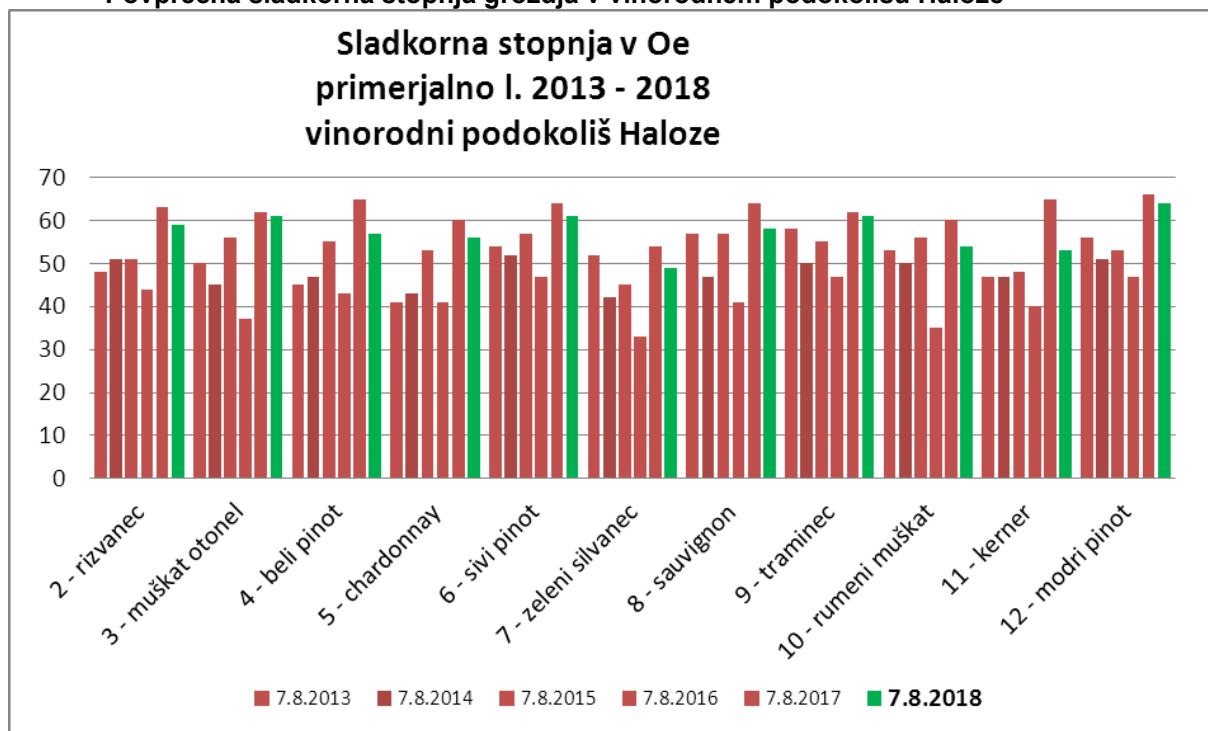


Datum:		7. avgust 2018					
D-Vinorodni podokoliš Haloze							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	2 - rizvanec	188,1	59	13,9	3,17	8,72	67
	3 - muškati otonek	238,1	61	14,5	3,27	6,37	96
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	154,1	57	13,6	2,95	14,16	43
	5 - chardonnay	154,9	56	13,4	2,94	14,46	39
	6 - sivi pinot	145,2	61	14,4	3,01	11,61	56
	7 - zeleni silvanec	195,1	49	11,6	3,01	13,94	35
	8 - sauvignon	136,1	58	13,6	2,94	15,00	39
	9 - traminec	157,0	61	14,4	3,09	10,05	61
	10 - rumeni muškati	222,2	54	12,7	3,01	10,98	52
	11 - kerner	139,4	53	12,5	2,98	13,47	39
	12 - modri pinot	174,0	64	15,1	3,03	12,34	51
	rane sorte	204,7	59	14,1	3,20	7,94	77
	sr. pozne sorte	162,2	57	13,5	2,99	13,15	46
	vse sorte	167,7	57	13,6	3,02	12,47	50
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

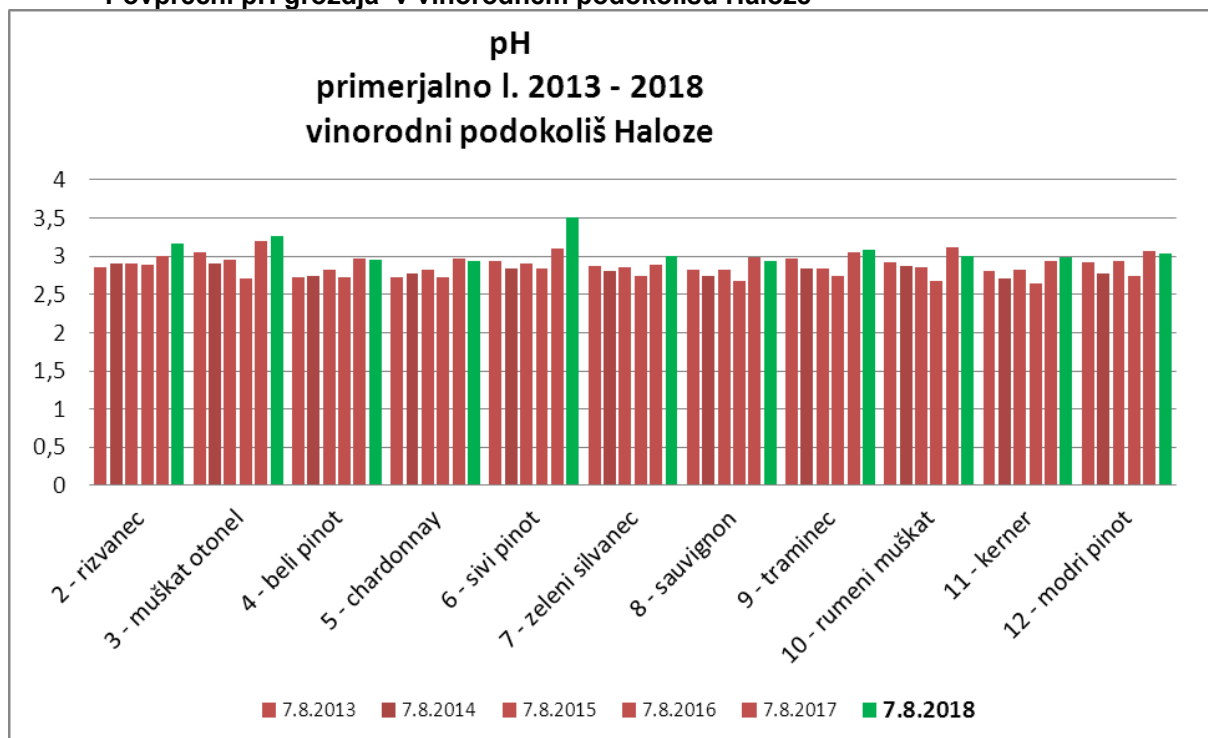
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**

