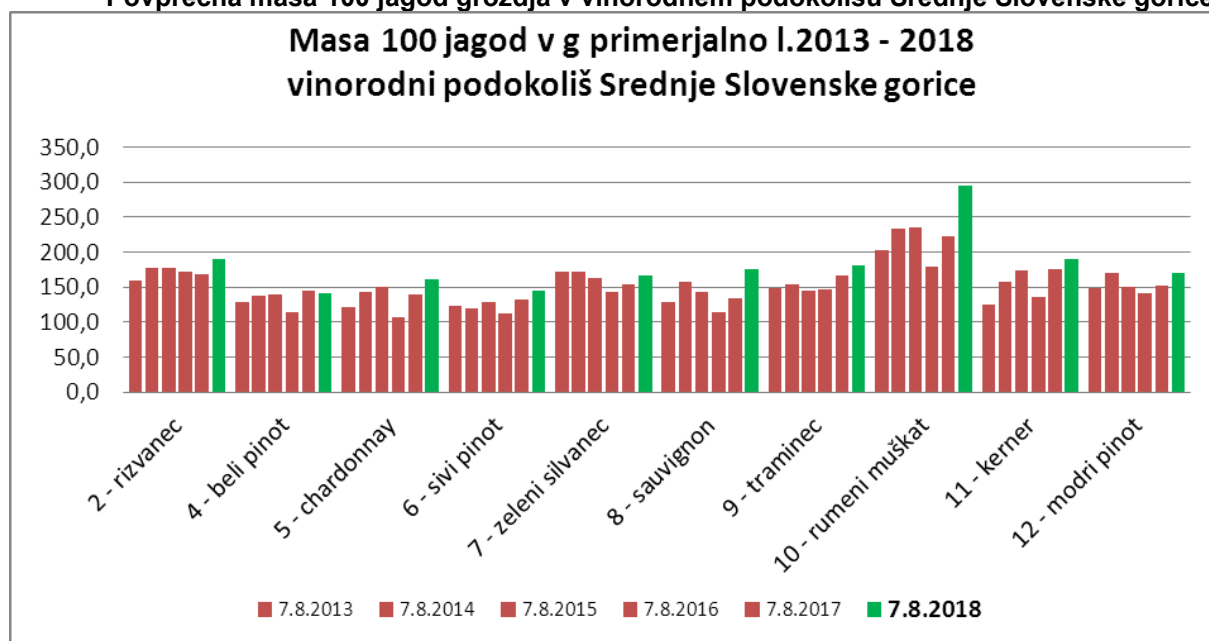
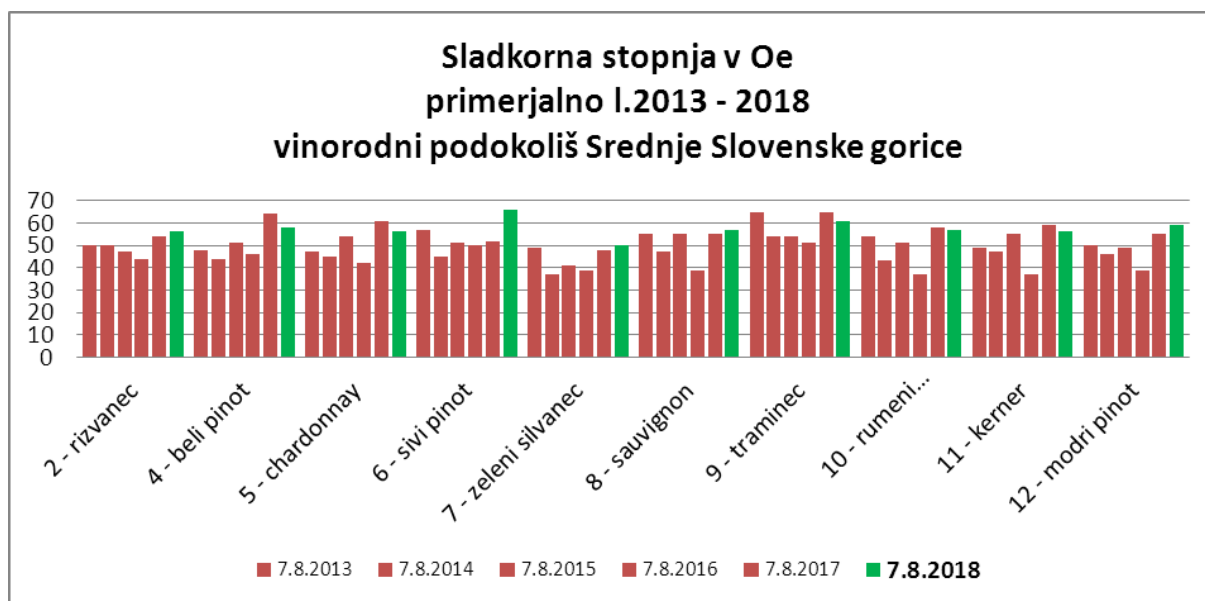


Datum:		7. avgust, 2018					
E - Vinorodni podkoliš Srednje slovenske gorice							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	2 - rizvanec	190,4	56	13	3,16	8,64	64
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	140,3	58	13,8	2,97	14,27	42
	5 - chardonnay	160,2	56	13,3	2,94	16,19	35
	6 - sivi pinot	144,1	66	15,7	3,04	11,03	60
	7 - zeleni silvanec	166,3	50	11,9	3,01	15,69	32
	8 - sauvignon	175,7	57	13,4	2,95	15,33	39
	9 - traminec	180,5	61	14,4	3,11	10,42	59
	10 - rumeni muškat	295,0	57	13,5	3,12	10,44	55
	11 - kerner	189,4	56	13,3	2,91	14,50	39
	12 - modri pinot	170,2	59	14,0	2,99	14,50	38
	13 - modra frankinja						
	14 - zweigelt						
	rane sorte	190,4	56	13,3	3,16	8,64	64
	sr. pozne sorte	178,5	58	13,7	2,99	13,90	44
	vse sorte	179,5	58	13,7	3,01	13,45	46
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

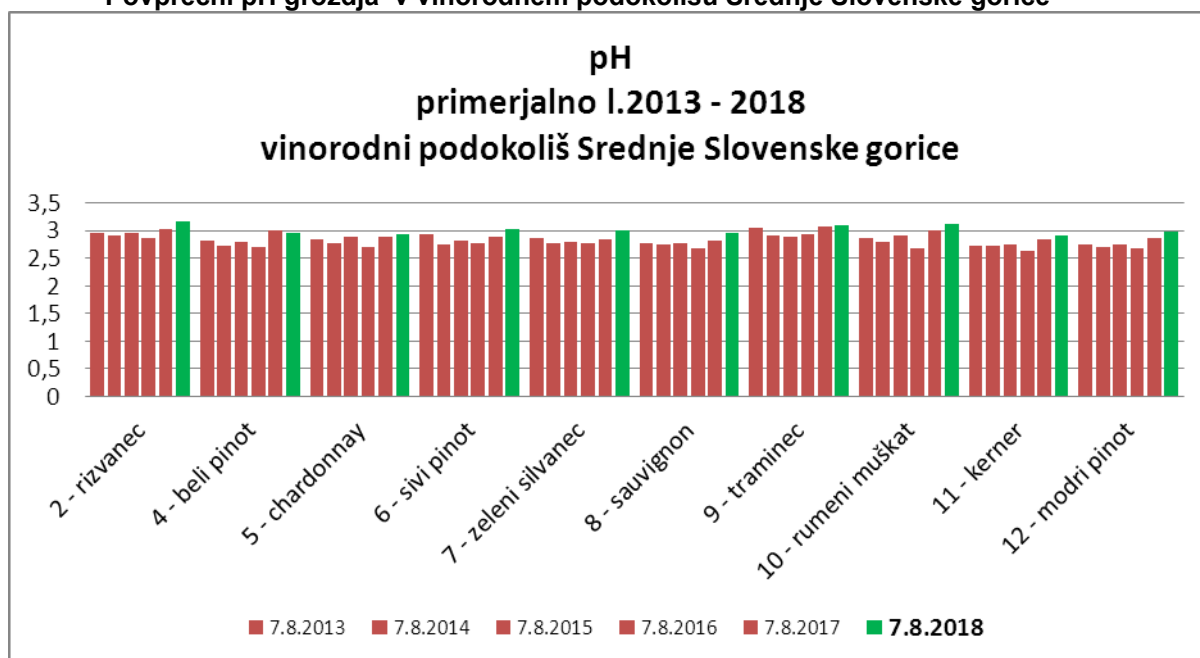
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podkolišu Srednje Slovenske gorice



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice

Skupne kisline v g/l
primerjalno l.2013 - 2018
vinorodni podkoliš Srednje Slovenske gorice

