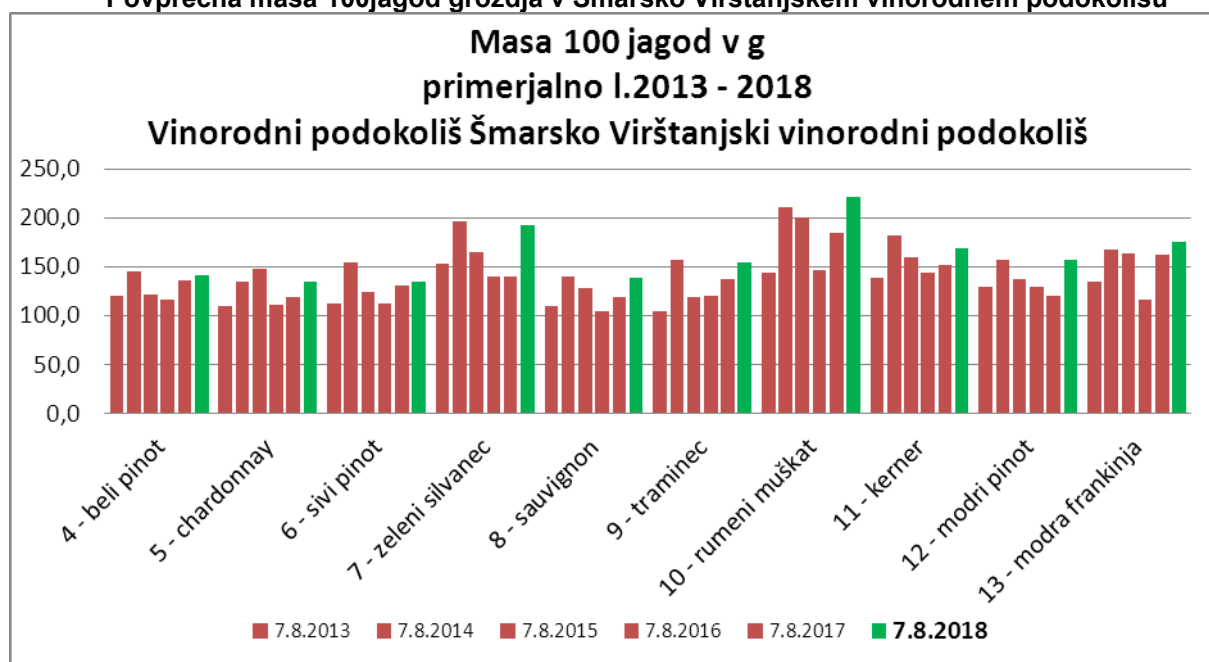
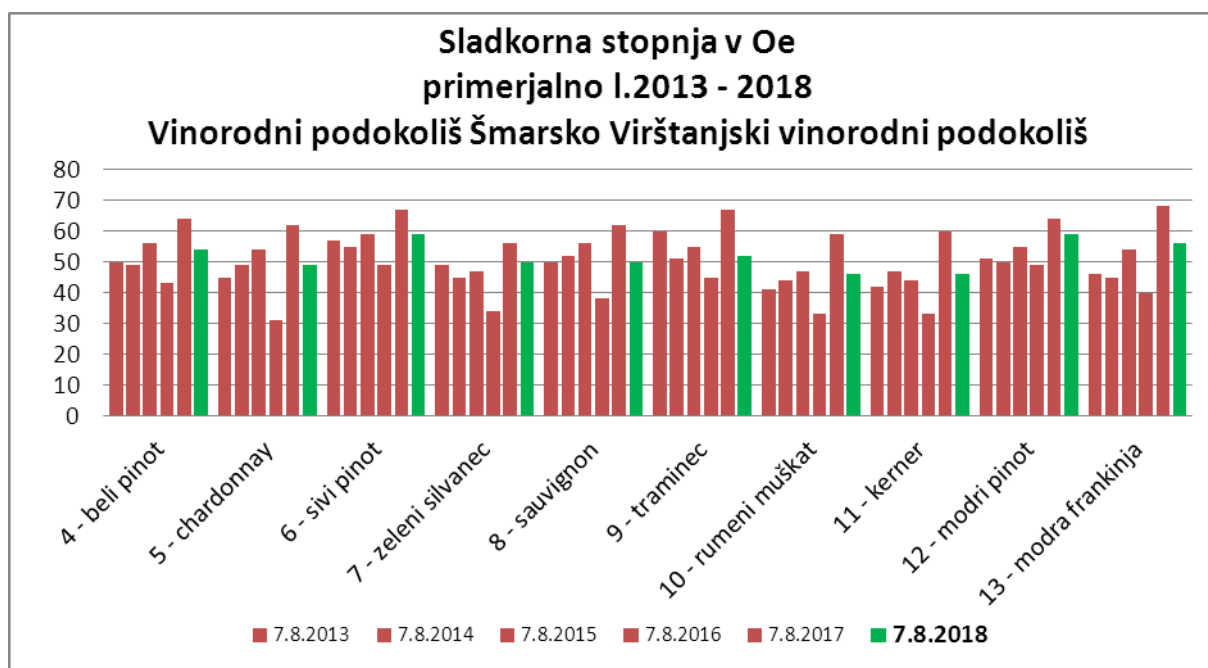


7. avgust, 2018							
G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	140,4	54	12,8	3,05	10,76	52
	5 - chardonnay	134,2	49	11,7	2,88	17,42	29
	6 - sivi pinot	135,0	59	14,0	3,03	11,43	52
	7 - zeleni silvanec	192,3	50	11,9	2,96	14,53	34
	8 - sauvignon	138,1	50	11,9	2,85	17,33	30
	9 - traminec	154,4	52	12,2	3,00	13,44	38
	10 - rumeni muškat	220,6	46	11,0	2,95	14,93	31
	11 - kerner	168,7	46	11,0	2,86	16,29	31
	12 - modri pinot	157,0	59	14,0	3,08	10,28	57
	13 - modra frankinja	175,5	56	13,2	2,94	14,43	39
	rane sorte						
	sr. pozne sorte	158,8	52	12,3	2,94	14,61	38
	vse sorte	158,8	52	12,3	2,94	14,61	38
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

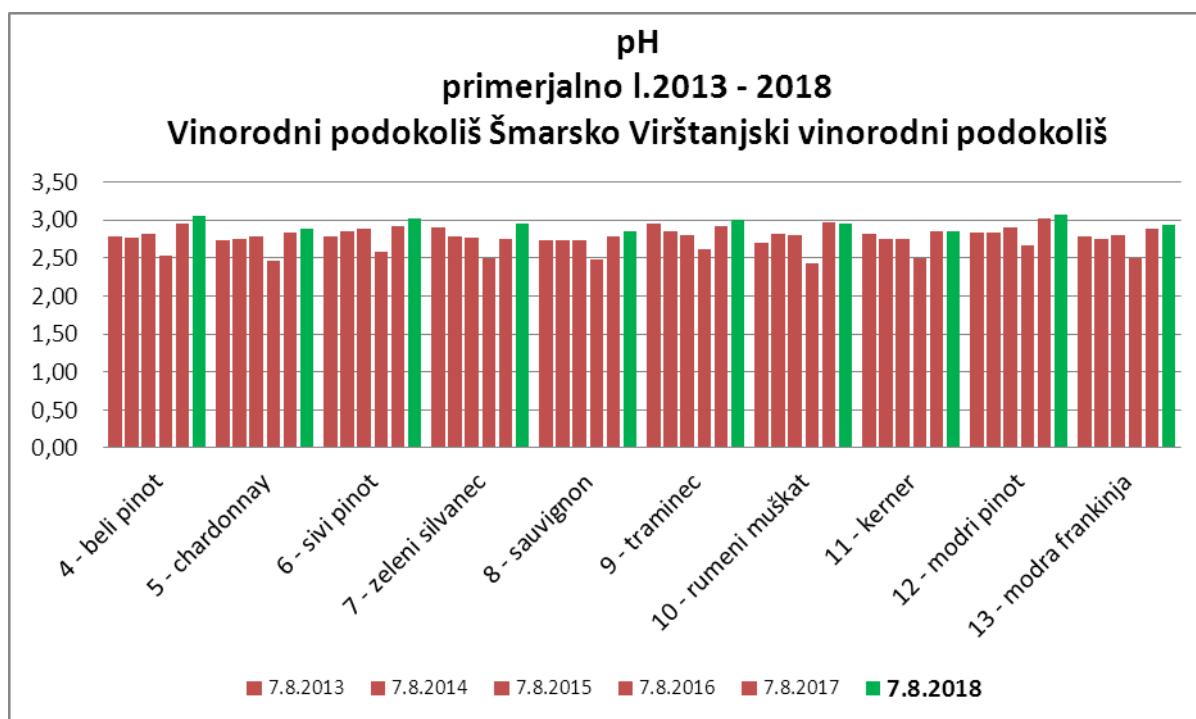
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



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



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



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

**Skupne kisline v g/l**  
**primerjalno l.2013 - 2018**  
**Vinorodni podkoliš Šmarsko Virštanjski vinorodni podkoliš**

