

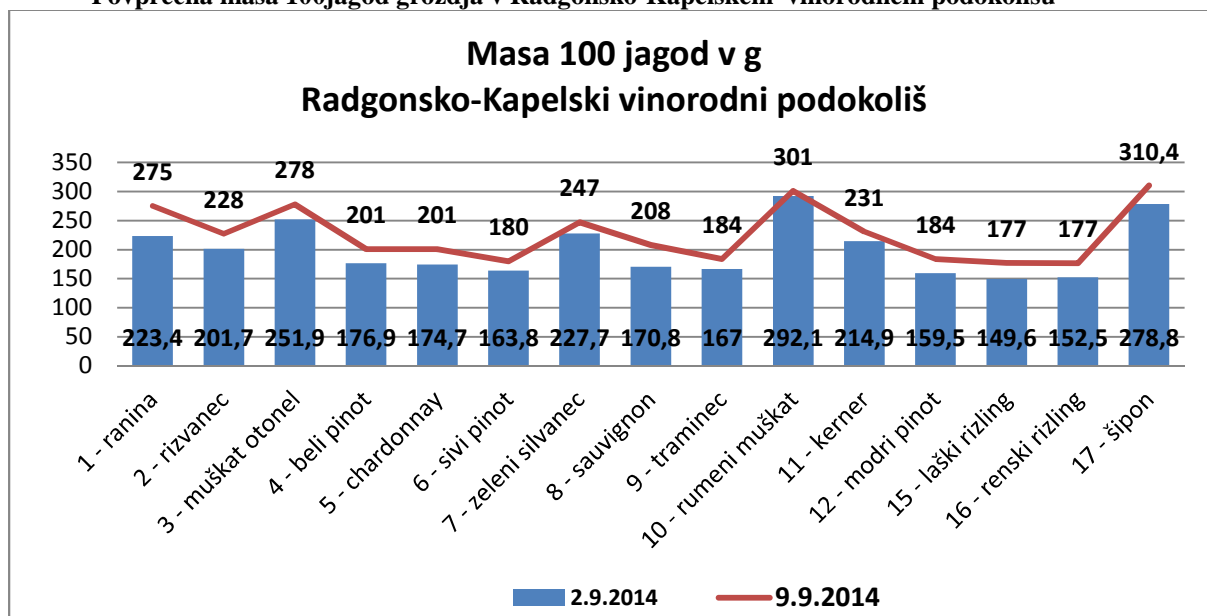
Datum:

9. september, 2014

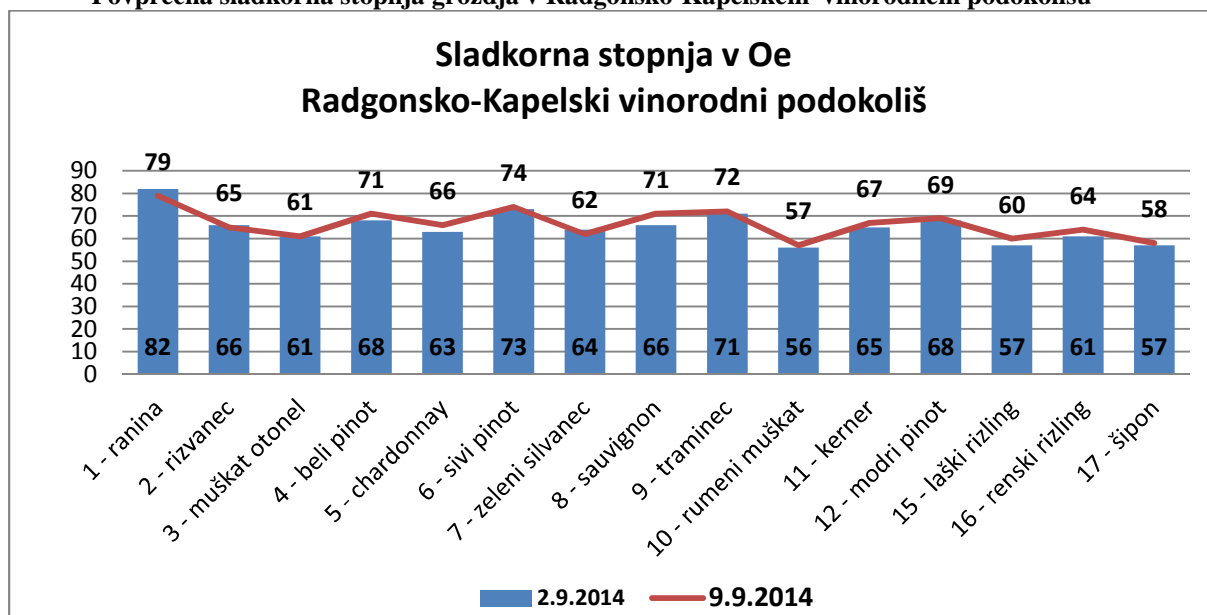
**B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš**

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>								
	1 - ranina	275,2	79	3,39	5,73	0,27	0,73	138
	2 - rizvanec	227,5	65	3,33	6,90	0,28	0,72	94
	3 - muškati otonel	278,1	61	3,40	6,02	0,32	0,68	102
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>								
	4 - beli pinot	200,9	71	3,14	10,26	0,38	0,62	69
	5 - chardonnay	200,9	66	3,10	9,81	0,37	0,63	68
	6 - sivi pinot	179,7	74	3,19	7,84	0,29	0,71	95
	7 - zeleni silvanec	247,1	62	3,17	8,62	0,37	0,63	72
	8 - sauvignon	208,1	71	3,15	11,56	0,46	0,54	61
	9 - traminec	183,9	72	3,25	8,11	0,26	0,74	89
	10 - rumeni muškati	301,3	57	3,19	8,15	0,40	0,60	69
	11 - kerner	231,3	67	3,11	9,17	0,29	0,71	75
	12 - modri pinot	184,0	69	3,18	12,08	0,43	0,57	57
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
<b>POZNE SORTE</b>								
	15 - laški rizling	177,4	60	3,14	8,94	0,35	0,65	67
	16 - renski rizling	176,9	64	3,00	13,40	0,37	0,63	47
	17 - šipon	310,4	58	3,16	10,47	0,42	0,58	61
	18 - žametovka							
	<b>rane sorte</b>	266,8	69	3,38	6,08	0,29	0,71	115
	<b>sr. pozne sorte</b>	211,2	68	3,17	9,31	0,36	0,64	74
	<b>pozne sorte</b>	203,8	61	3,08	11,03	0,38	0,62	58
	<b>vse sorte</b>	216,9	66	3,17	9,34	0,36	0,64	82
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>								
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>								
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>								

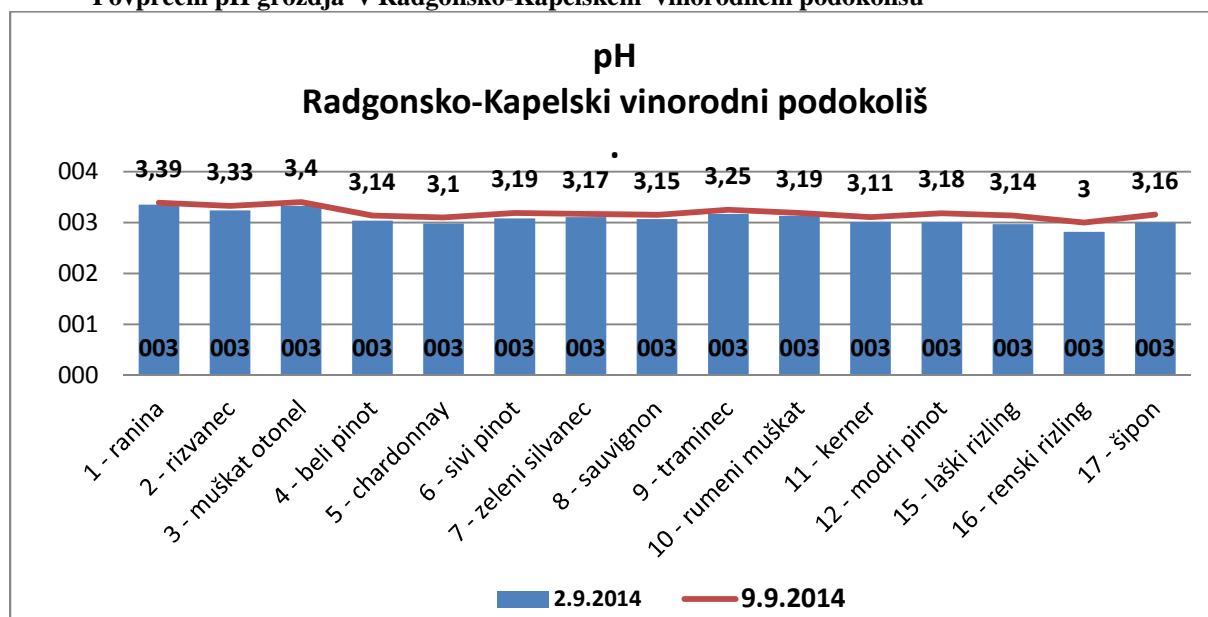
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
 Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
 Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečni pH grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečne skupne kisline grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu**

