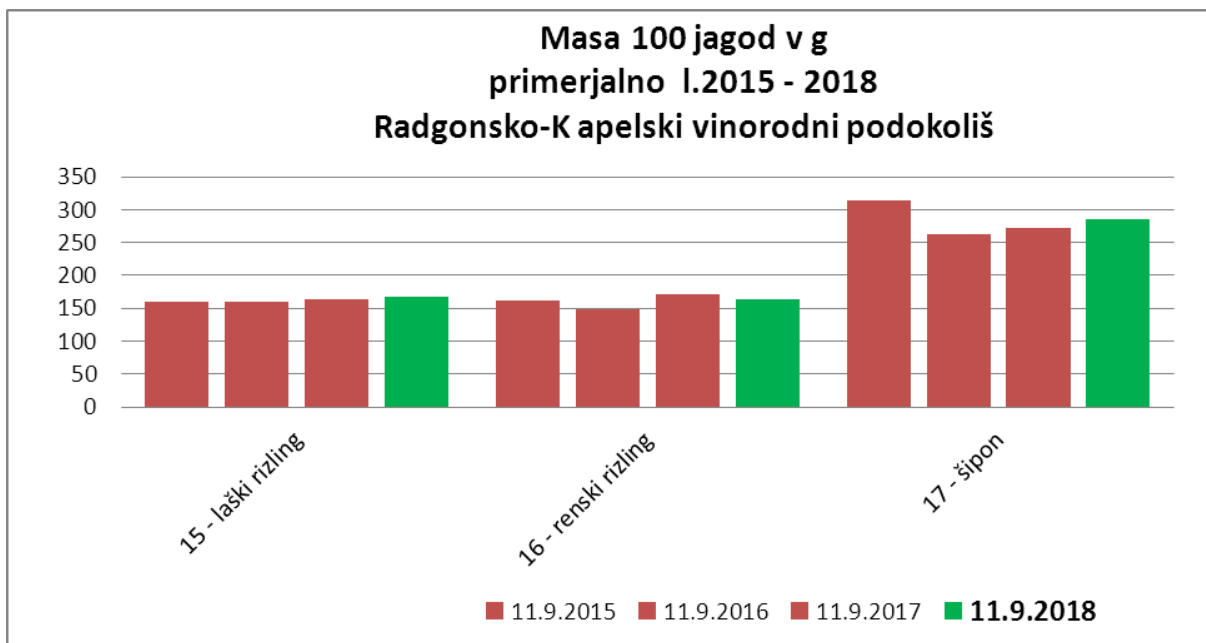
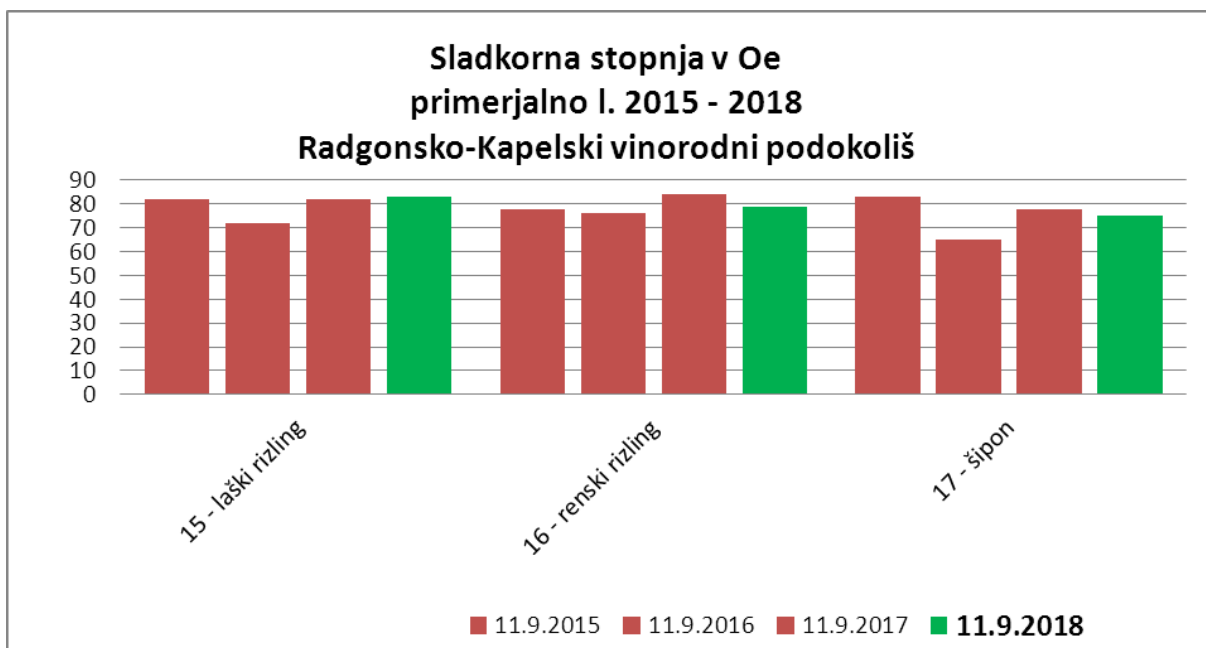


Datum:		11.september 2018							
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	205,9	84	19,8	3,64	3,65	34	66	231
	3 - muškat otonel	264,7	79	18,5	3,86	3,25	36	64	242
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	193,6	85	19,9	3,46	5,18	44	56	164
	6 - sivi pinot	149,9	85	20,0	3,52	4,38	35	65	195
	7 - zeleni silvanec	219,4	84	19,7	3,44	4,37	33	67	192
	10 - rumeni muškat	287,0	76	17,9	3,59	4,42	42	58	171
	11 - kerner	192,2	93	21,8	3,43	4,75	34	66	195
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	168,1	83	19,7	3,38	4,49	19	81	186
	16 - renski rizling	163,1	79	18,6	3,14	6,90	28	72	115
	17 - šipon	284,8	75	17,7	3,38	5,41	45	55	138
	18 - žametovka								
	rane sorte	235,3	81	19,2	3,75	3,45	35	65	236
	sr. pozne sorte	208,4	84	19,9	3,49	4,62	38	62	183
	pozne sorte	189,4	80	18,8	3,29	5,64	30	70	148
	vse sorte	205,0	82	19,3	3,45	4,85	35	65	178
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

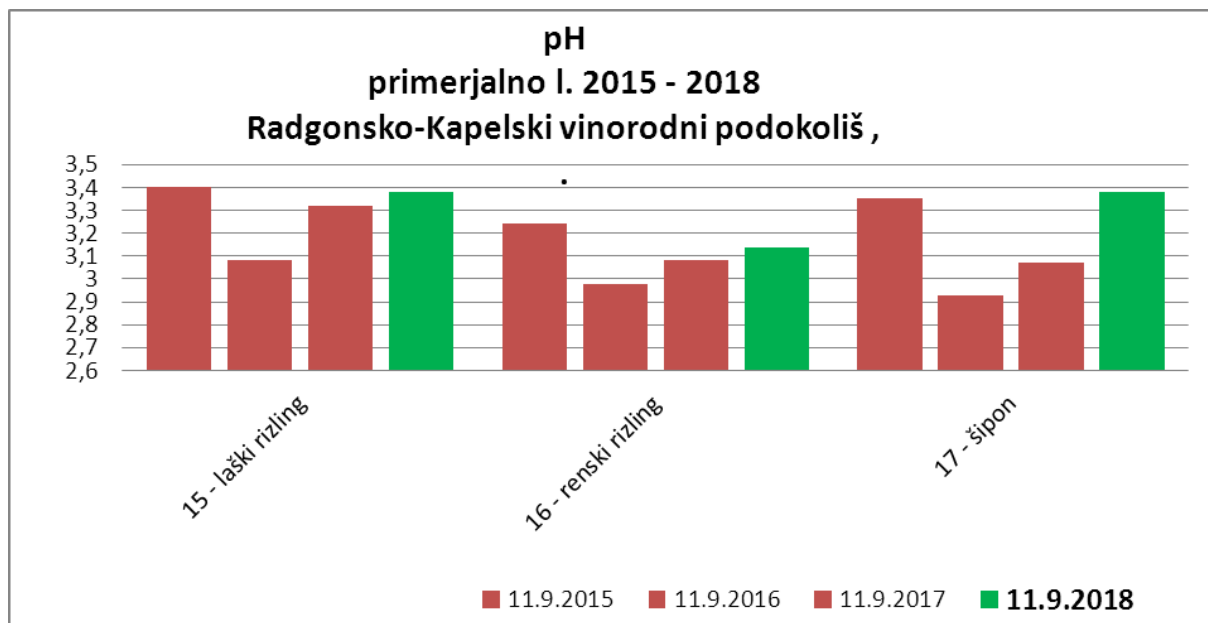
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
 Povprečna masa 100jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podkolišu**



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



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

