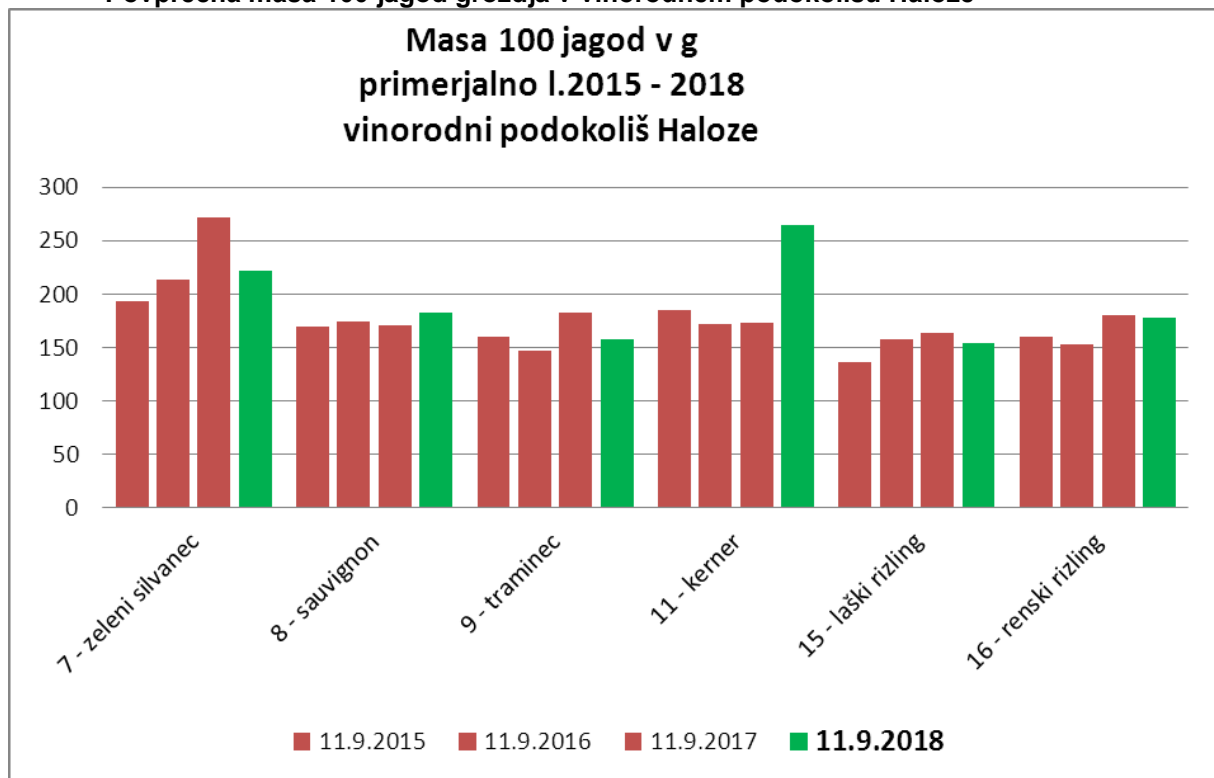
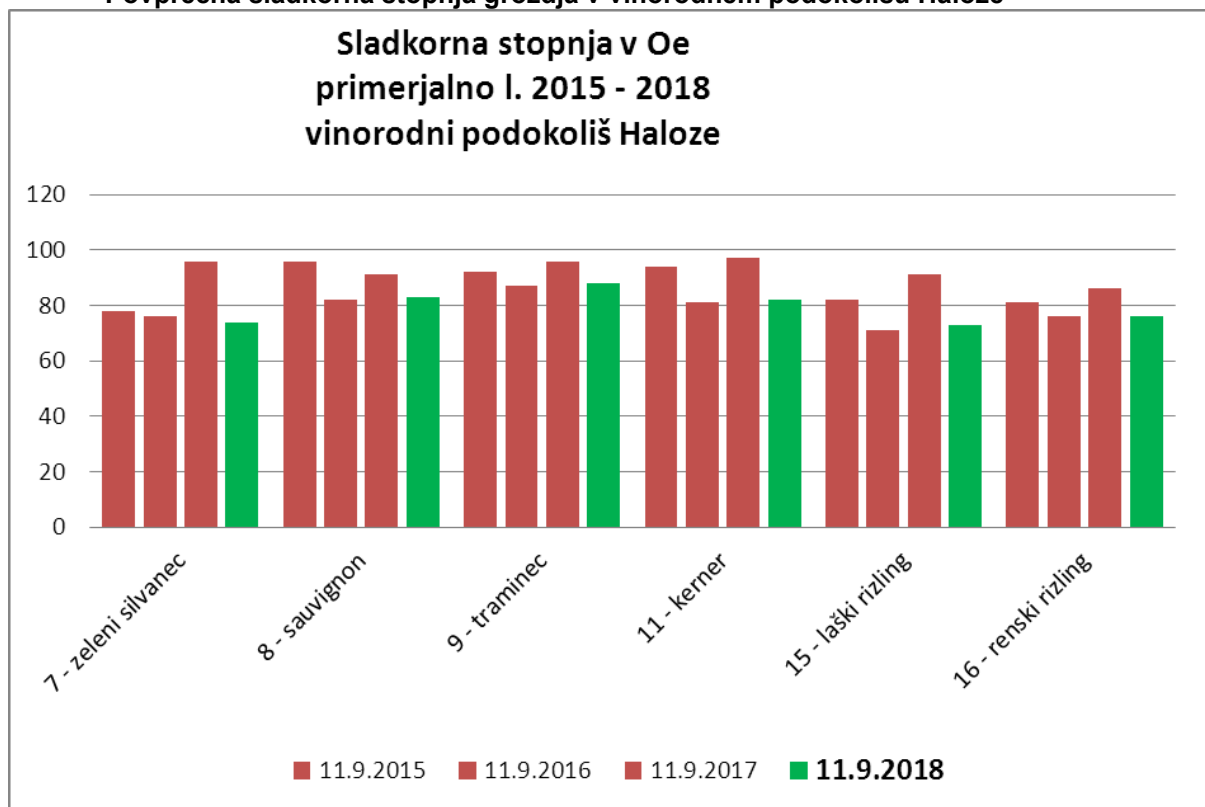


Datum:		11. september 2018							
D-Vinorodni podokoliš Haloze									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	7 - zeleni silvanec	222,0	74	17,6	3,45	4,27	29	71	173
	8 - sauvignon	183,2	83	19,5	3,53	4,31	21	79	195
	9 - traminec	157,6	88	20,9	3,52	4,87	16	84	181
	10 - rumeni muškat	265,9	84	19,8	3,55	3,77	26	74	223
	11 - kerner	264,5	82	19,4	3,38	6,71	32	68	122
	12 - modri pinot	195,1	85	20,0	3,54	6,47	38	62	131
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	154,3	73	17,5	3,36	5,99	28	72	118
	16 - renski rizling	177,4	76	18,0	3,27	7,09	25	75	120
	19 - ranfol								
	sr. pozne sorte	210,2	83	19,5	3,50	4,96	27	73	174
	pozne sorte	167,5	75	17,8	3,31	6,62	27	73	114
	vse sorte	188,8	79	18,7	3,40	5,79	27	73	144
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

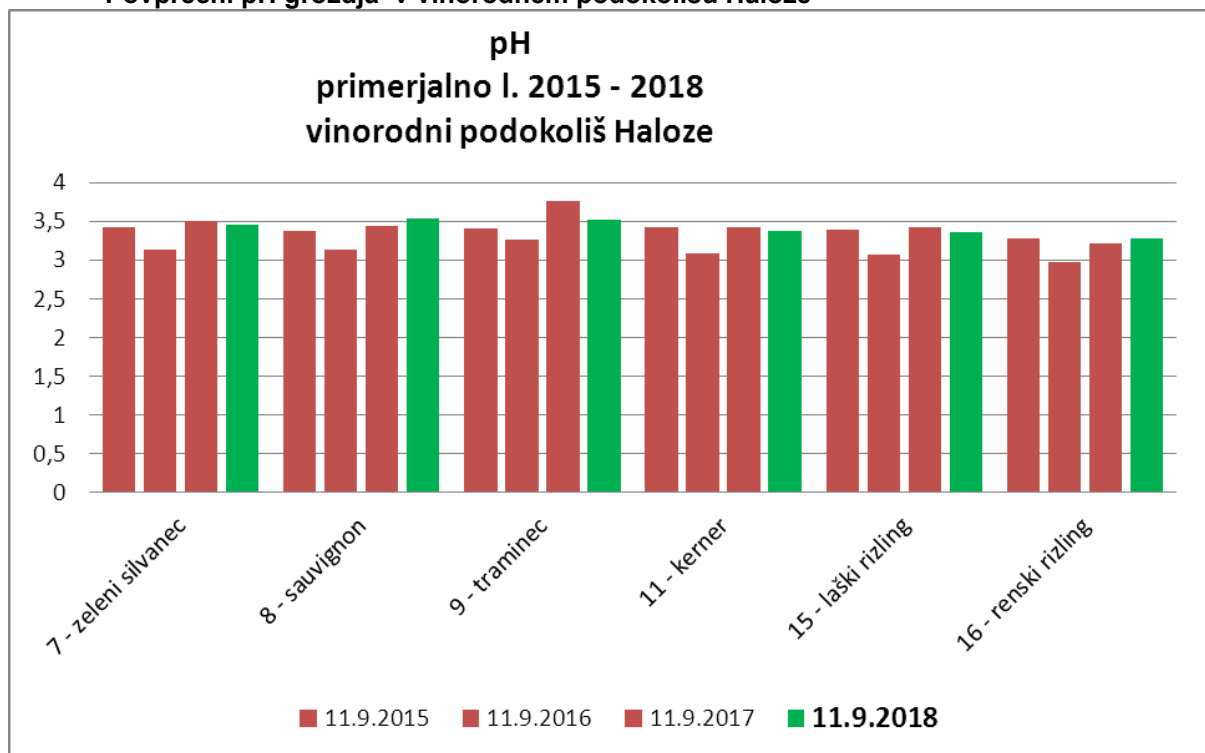
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



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

