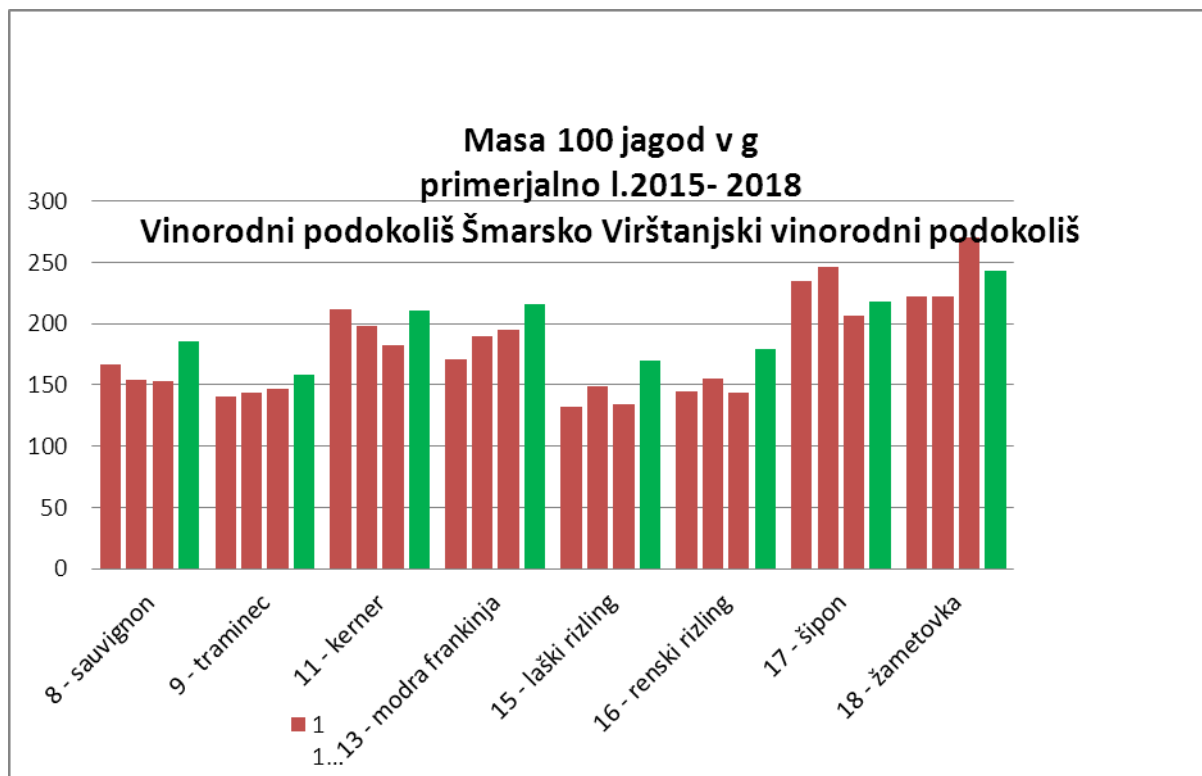
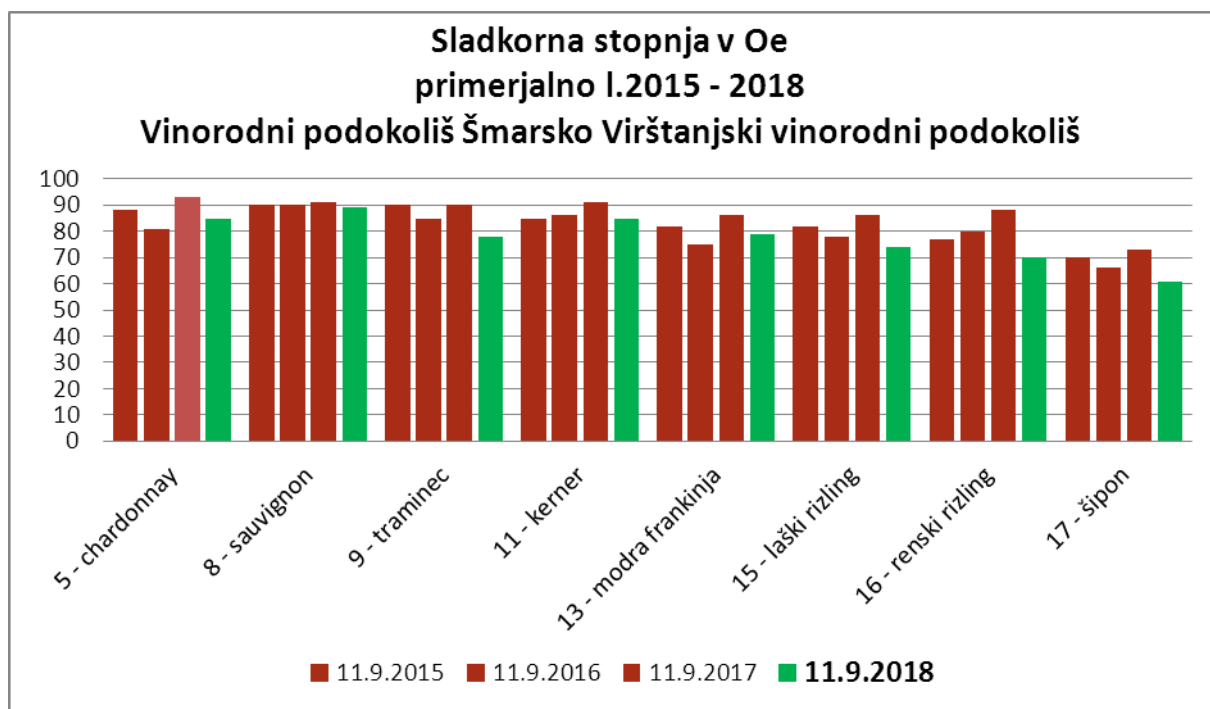


11. september 2018									
G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podkoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
	4 - beli pinot	173,0	90	21,3	3,50	4,16	26	74	216
	5 - chardonnay	178,4	85	20,0	3,32	7,00	35	65	125
	6 - sivi pinot	156,5	93	21,9	3,58	4,07	28	72	229
	8 - sauvignon	185,8	89	21,0	3,38	6,46	31	69	151
	9 - traminec	158,2	78	18,5	3,41	7,58	31	69	103
	11 - kerner	210,9	85	20,0	3,24	7,84	31	69	108
	12 - modri pinot	170,1	96	22,6	3,70	4,61	29	71	208
	13 - modra frankinja	215,5	79	18,6	3,25	7,55	27	73	107
	14 - zweigelt								
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	169,5	74	17,6	3,31	5,94	26	74	128
	16 - renski rizling	179,5	70	16,7	3,19	8,81	27	73	81
	17 - šipon	217,9	61	14,6	3,21	8,93	33	67	69
	18 - žametovka	242,6	70	16,5	3,20	7,47	35	65	94
	rane sorte								
	sr. pozne sorte	188,4	85	20,1	3,37	6,60	30	70	141
	pozne sorte	193,1	70	16,6	3,23	7,65	30	70	97
	vse sorte	190,6	78	18,5	3,30	7,08	30	70	141
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

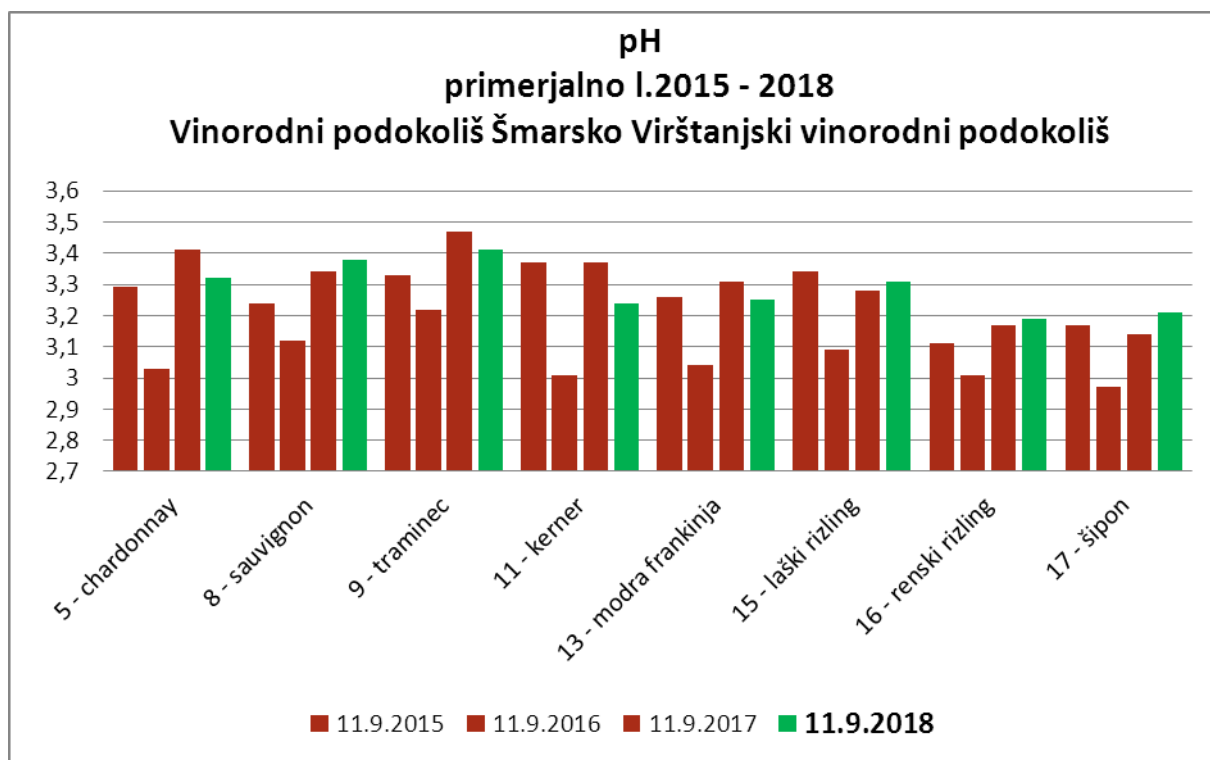
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podkolišu



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 I.2015 - 2018
Vinorodni podkoliš Šmarsko Virštanjski vinorodni podkoliš

