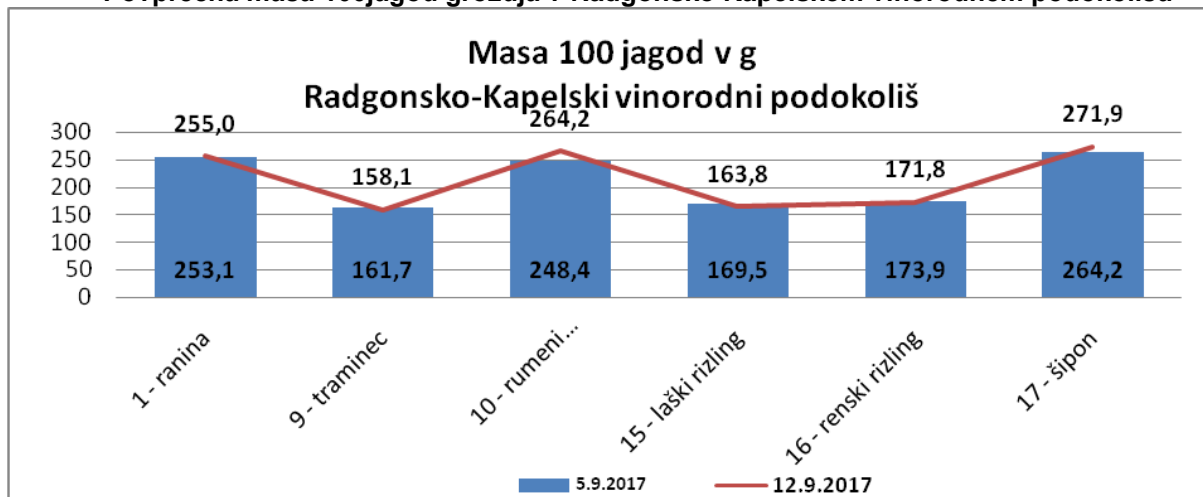


Datum:	12. september, 2017								
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	1 - ranina	255,0	96	22,5	3,53	4,89	48	52	195
SREDNJE POZNE SORTE									
	9 - traminec	158,1	93	22,0	3,67	3,51	42	58	268
	12 - modri pinot	183,8	82	19,4	3,29	6,51	59	41	126
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	163,8	82	19,4	3,33	4,96	42	58	167
	16 - renski rizling	171,8	84	19,8	3,09	8,16	36	64	103
	17 - šipon	271,9	78	18,5	3,08	8,24	41	59	96
	18 - žametovka								
	rane sorte	255,0	96	22,5	3,53	4,89	48	52	195
	sr. pozne sorte	166,7	89	21,1	3,54	4,51	50	50	220
	pozne sorte	188,6	82	19,4	3,19	6,90	40	60	127
	vse sorte	188,7	86	20,3	3,34	5,88	45	55	166
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST									
R<70 SLABA KAKOVOST									

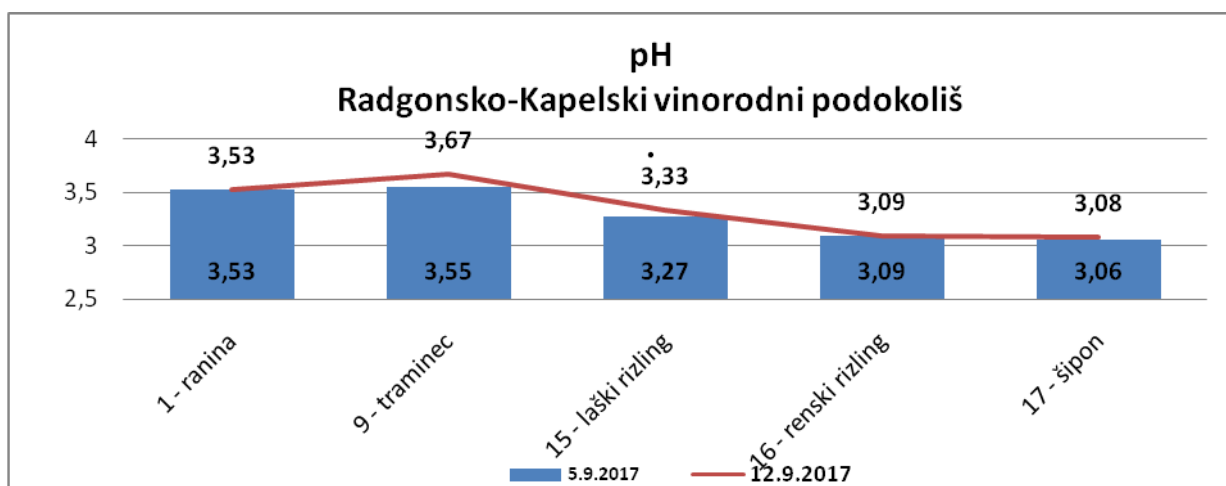
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**

