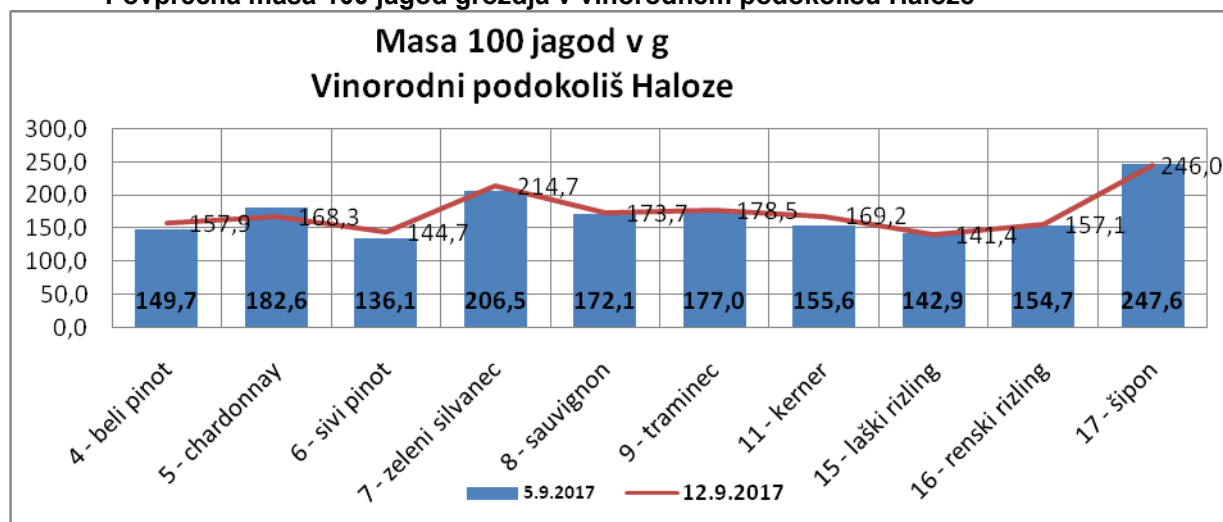
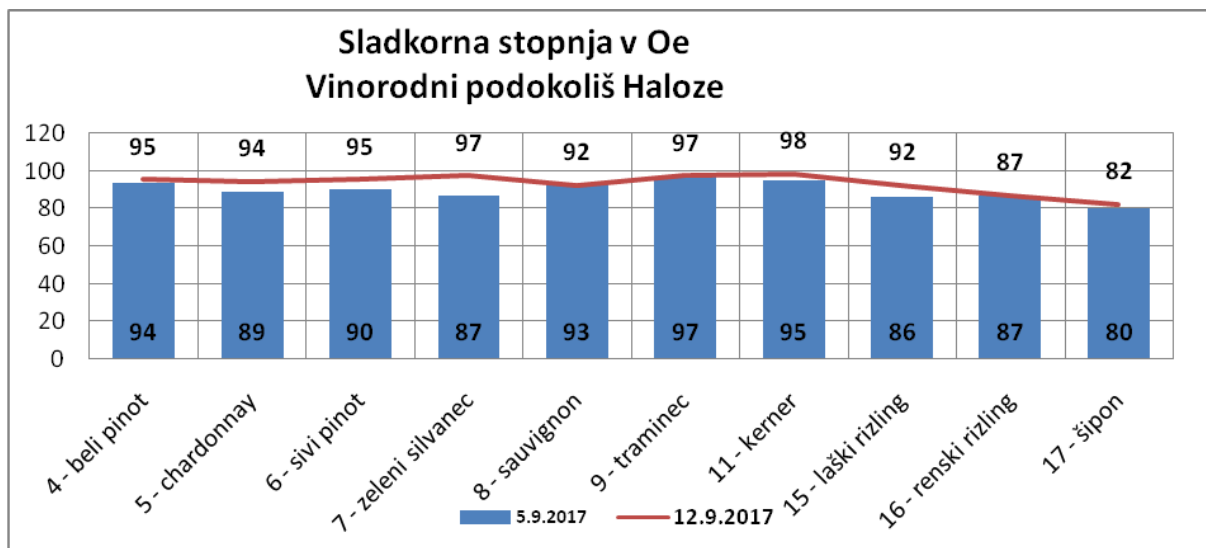


Datum:		12. september 2017							
D-Vinorodni podokoliš Haloze									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	157,9	95	22,4	3,51	4,97	25	75	191
	5 - chardonnay	168,3	94	22,1	3,40	5,89	25	75	160
	6 - sivi pinot	144,7	95	22,4	3,65	4,22	21	79	225
	7 - zeleni silvanec	214,7	97	22,8	3,51	4,33	17	83	224
	8 - sauvignon	173,7	92	21,7	3,45	5,13	16	84	180
	9 - traminec	178,5	97	22,7	3,77	3,91	15	85	247
	11 - kerner	169,2	98	23,0	3,44	5,74	20	80	171
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	141,4	92	21,7	3,43	5,61	22	78	164
	16 - renski rizling	157,1	87	20,6	3,23	6,92	19	81	127
	17 - šipon	246,0	82	18,4	3,26	7,36	25	75	111
	19 - ranfol								
	<b>sr. pozne sorte</b>	173,2	95	22,4	3,55	4,80	20	80	203
	<b>pozne sorte</b>	165,3	88	20,6	3,29	6,61	22	78	135
	<b>vse sorte</b>	169,8	92	21,6	3,43	5,59	21	79	173

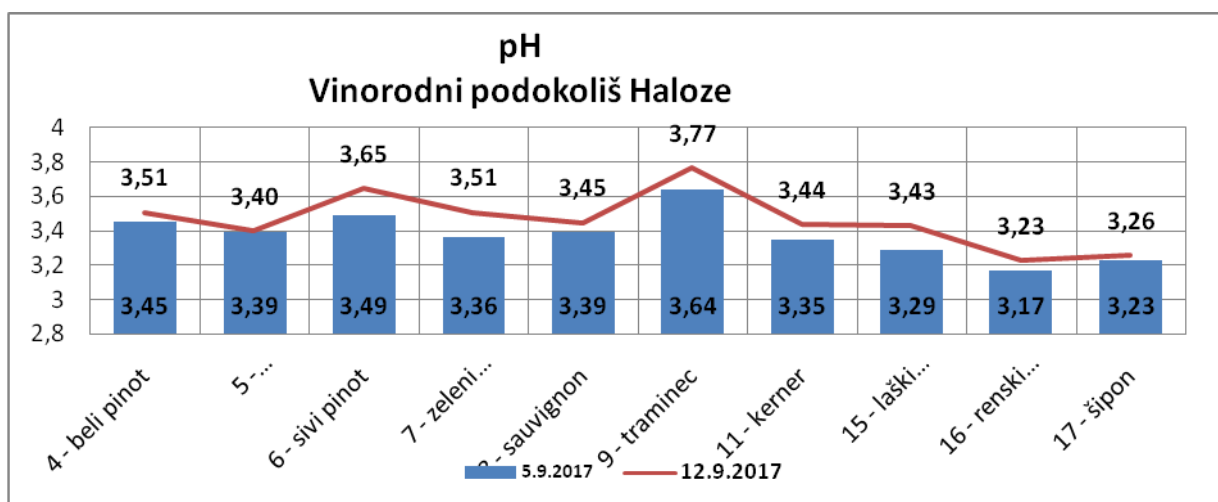
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



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



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



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

### Skupne kisline g/l Vinorodni podkoliš Haloze

