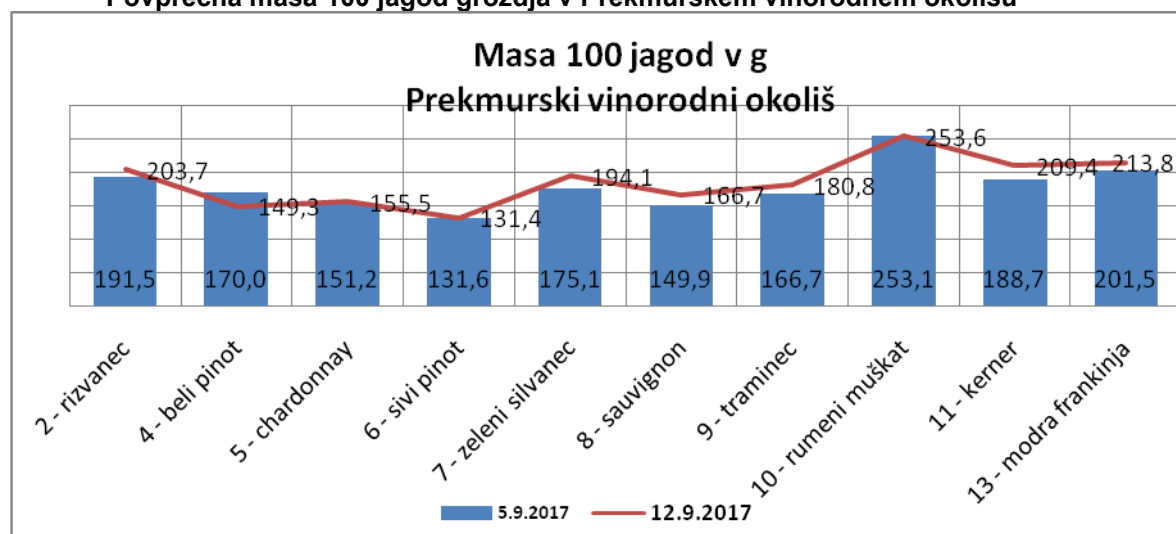


Datum:		12. september, 2017							
F - Prekmurski vinorodni okoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	203,7	86	20,2	3,37	5,20	24	76	165
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	149,3	90	21,2	3,39	4,53	16	84	199
	5 - chardonnay	155,5	91	21,6	3,39	5,68	28	72	161
	6 - sivi pinot	131,4	79	18,6	3,66	5,10	44	56	155
	7 - zeleni silvanec	194,1	85	20,1	3,45	4,46	24	76	193
	8 - sauvignon	166,7	90	21,3	3,32	5,96	26	74	153
	9 - traminec	180,8	89	21,0	3,65	4,13	23	77	218
	10 - rumeni muškat	253,6	85	19,9	3,51	4,38	26	74	193
	11 - kerner	209,4	95	22,3	3,32	5,25	19	81	180
	13 - modra frankinja	213,8	77	18,2	3,24	6,89	43	57	112
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	147,8	82	19,4	3,28	5,10	25	75	175
	16 - renski rizling	166,2	76	18,1	3,13	6,30	23	77	122
	17 - šipon	222,8	67	15,9	3,23	6,89	42	58	99
	rane sorte	203,7	86	20,2	3,37	5,20	24	76	165
	sr. pozne sorte	182,0	88	20,8	3,42	5,24	28	72	173
	pozne sorte	170,2	77	18,2	3,21	5,94	30	70	139
	vse sorte	178,8	84	19,9	3,35	5,47	28	72	161
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST									
R<70 SLABA KAKOVOST									

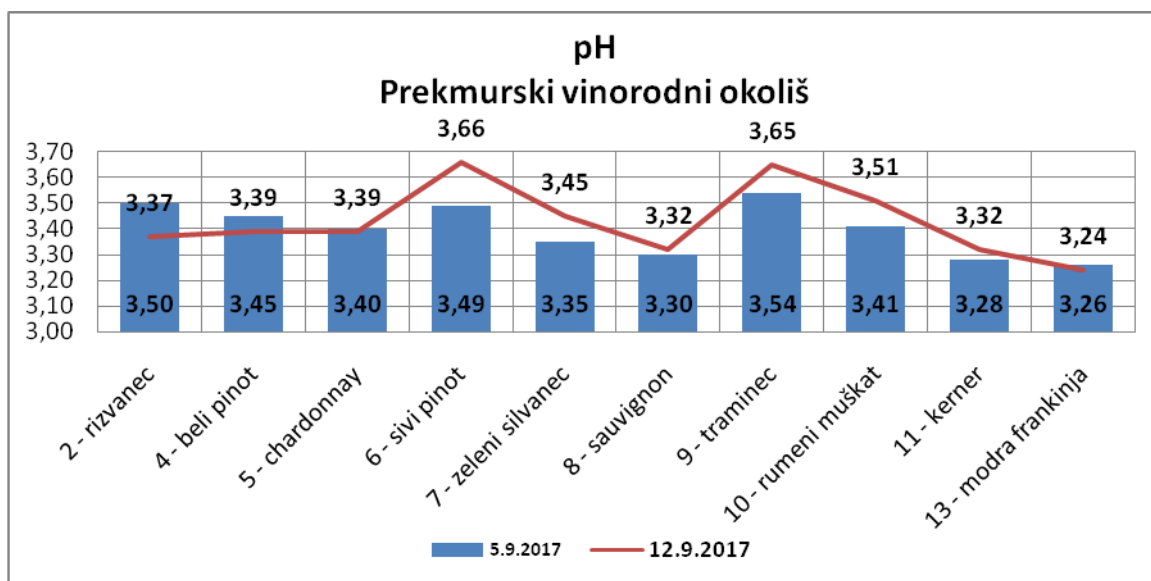
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**

