

12. september 2017									
G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	5 - chardonnay	175,1	94	22,2	3,42	7,05	36	64	133
	8 - sauvignon	153,9	92	21,8	3,35	6,16	27	73	149
	9 - traminec	147,7	91	21,5	3,48	6,04	36	64	151
	10 - rumeni muškat	249,1	86	20,2	3,49	6,12	40	60	141
	11 - kerner	182,7	92	21,7	3,38	5,07	23	77	181
	13 - modra frankinja	195,7	87	20,5	3,32	7,12	22	78	120
	14 - zweigelt								
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	135,2	87	20,4	3,29	5,75	30	70	153
	16 - renski rizling	144,5	89	21,1	3,18	8,00	30	70	112
	17 - šipon	206,6	74	17,5	3,15	8,28	30	70	93
	18 - žametovka	271,0	71	16,9	3,28	6,06	30	70	117
	rane sorte								
	sr. pozne sorte	187,2	89	21,0	3,37	6,45	31	69	142
	pozne sorte	163,9	84	19,8	3,22	7,06	30	70	124
	vse sorte	175,0	86	20,4	3,29	6,77	30	69	132
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST									
R<70 SLABA KAKOVOST									

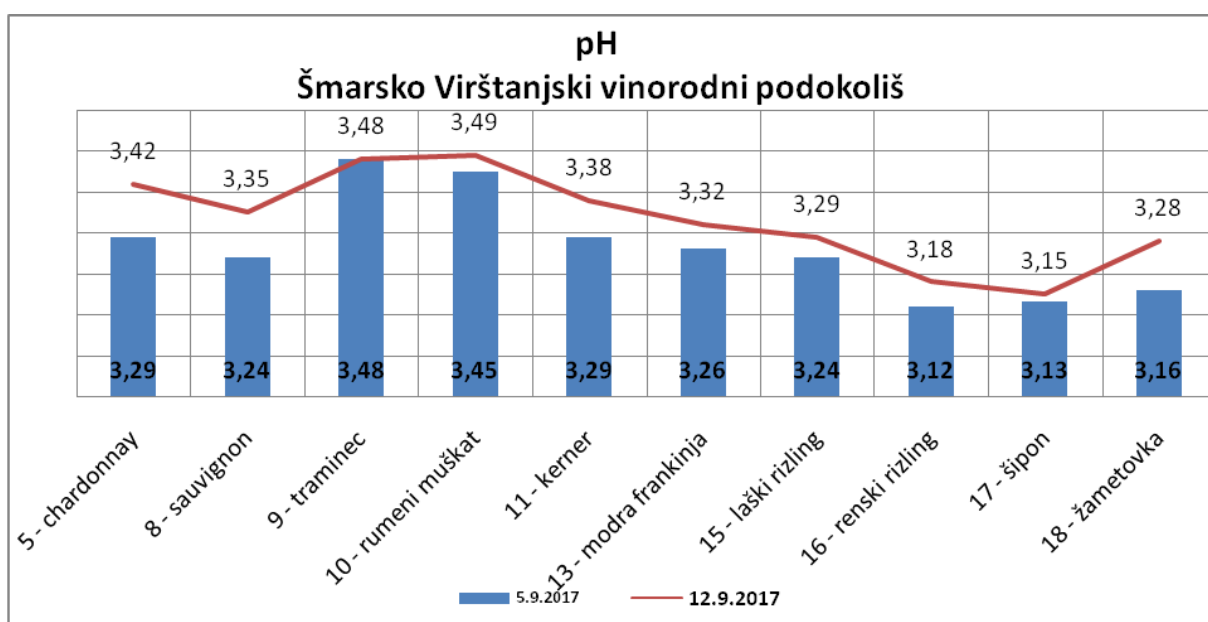
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



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



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

### Skupne kisline v g/l Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš

