

Datum:		13. september, 2016									
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš							POVPREČJA				
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R		
<b>RANE SORTE</b>											
	2 - rizvanec	192,4	76	18,0	3,33	5,42	37	63	151		
	3 - muškato tonel	220,1	74	17,6	3,43	6,08	49	51	122		
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>											
	4 - beli pinot	161,4	79	18,6	3,25	8,77	47	53	90		
	6 - sivi pinot	146,0	81	19,0	3,20	7,76	45	55	104		
	7 - zeleni silvanec	201,9	76	18,0	3,28	6,36	36	64	119		
	8 - sauvignon	173,2	83	19,5	3,18	9,84	53	47	84		
	9 - traminec	167,0	86	20,2	3,42	5,60	34	66	155		
	10 - rumeni muškato	227,9	73	17,2	3,17	7,09	47	53	105		
	11 - kerner	206,4	85	20,2	3,08	7,67	30	70	111		
	12 - modri pinot	146,6	85	20,0	3,12	9,63	50	50	89		
<b>POZNE SORTE</b>											
	15 - laški rizling	161,7	74	17,4	3,11	8,38	47	53	89		
	16 - renski rizling	149,1	78	18,4	3,01	9,58	43	57	82		
	17 - šipon	263,4	67	15,9	2,96	10,93	51	49	61		
	18 - žametovka										
	<b>rane sorte</b>	206,2	75	17,8	3,38	5,75	43	57	136		
	<b>sr. pozne sorte</b>	177,5	81	19,2	3,23	7,59	43	57	112		
	<b>pozne sorte</b>	177,0	74	17,5	3,04	9,37	47	53	80		
	<b>vse sorte</b>	180,9	78	18,5	3,19	7,91	44	56	117		

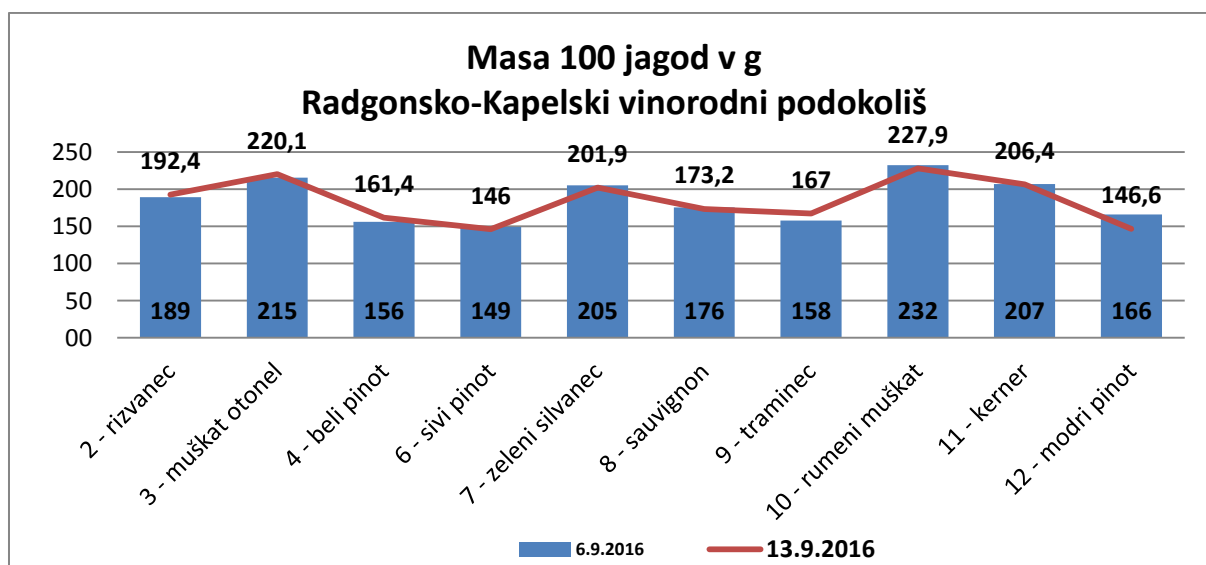
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

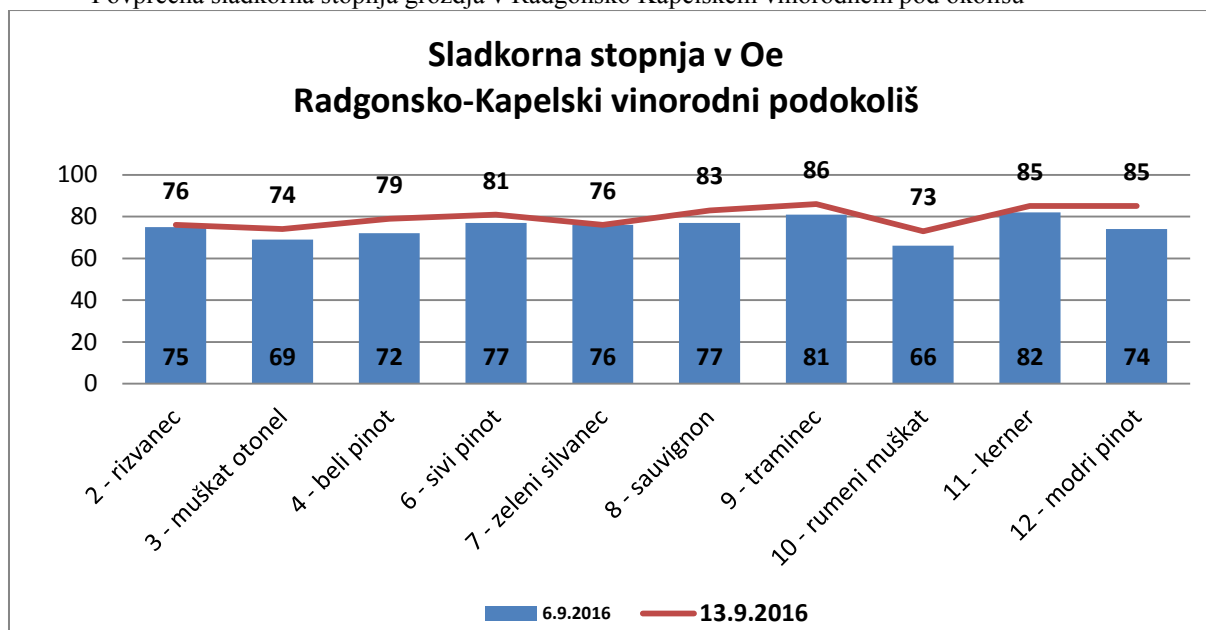
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



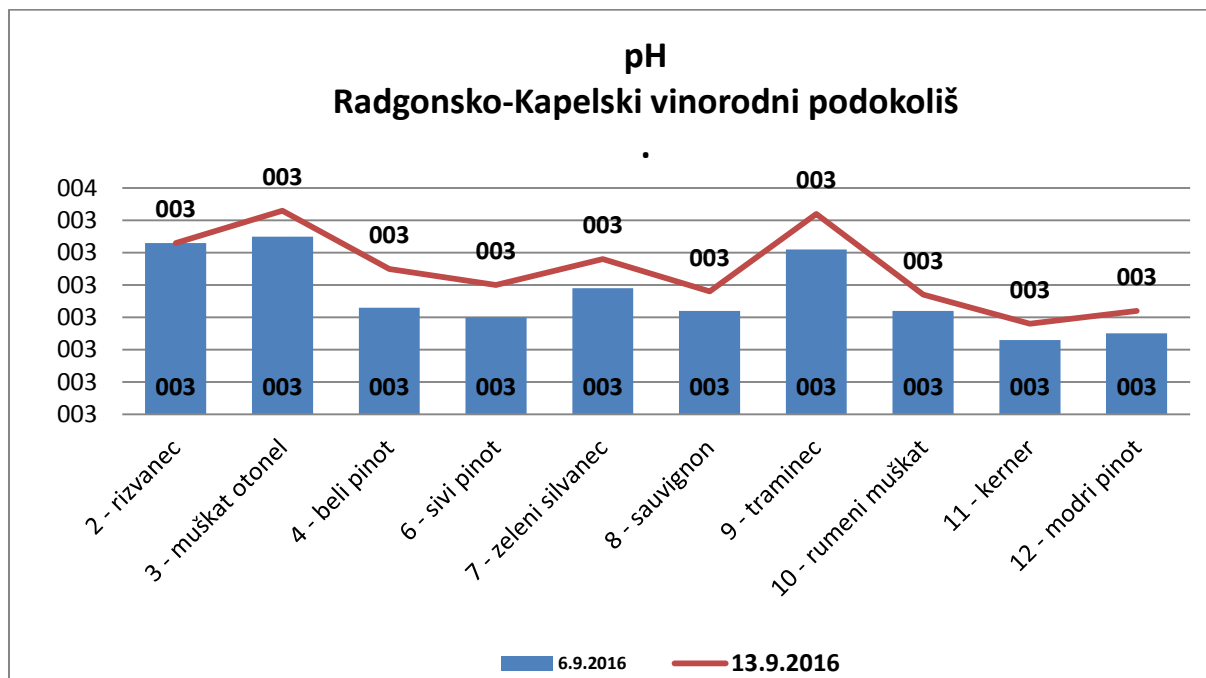
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
 Povprečne skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu

