

Datum:

13. september, 2016

D-Vinorodni podokoliš Haloze

POVPREČJA

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	208,2	74	17,6	3,25	5,74	33	67	132
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	162,5	85	20,0	3,10	7,67	43	57	111
	5 - chardonnay	160,7	81	19,2	3,12	8,31	41	59	98
	6 - sivi pinot	143,6	90	21,2	3,19	7,53	40	60	119
	7 - zeleni silvanec	214,4	78	18,5	3,16	7,61	37	63	103
	8 - sauvignon	175,9	84	19,9	3,16	8,00	39	61	105
	9 - traminec	148,3	89	21,0	3,29	6,28	37	63	142
	10 - rumeni muškat	238,2	81	19,1	3,20	7,15	51	49	113
	11 - kerner	172,5	83	19,5	3,11	8,18	30	70	101
	12 - modri pinot	153,7	90	21,2	3,15	9,14	40	60	99
POZNE SORT									
	15 - laški rizling	159,0	73	17,3	3,10	7,55	30	70	112
	16 - renski rizling	153,8	78	18,5	3,01	10,37	38	62	82
	17 - šipon	249,6	68	16,2	2,99	11,15	44	56	76
	19 - ranfol								
	rane sorte	208,2	74	17,6	3,25	5,74	33	67	132
	sr. pozne sorte	173,3	84	19,9	3,16	7,83	40	60	109
	pozne sorte	175,0	74	17,5	3,04	9,40	37	63	82
	vse sorte	175,9	80	19,0	3,13	8,17	39	61	111

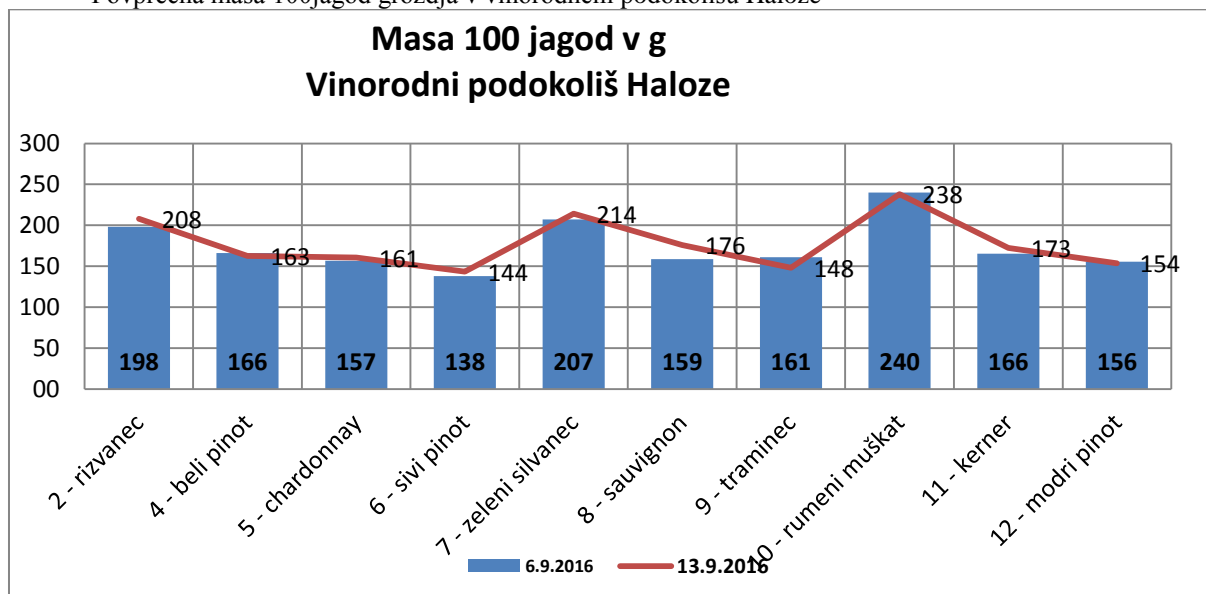
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

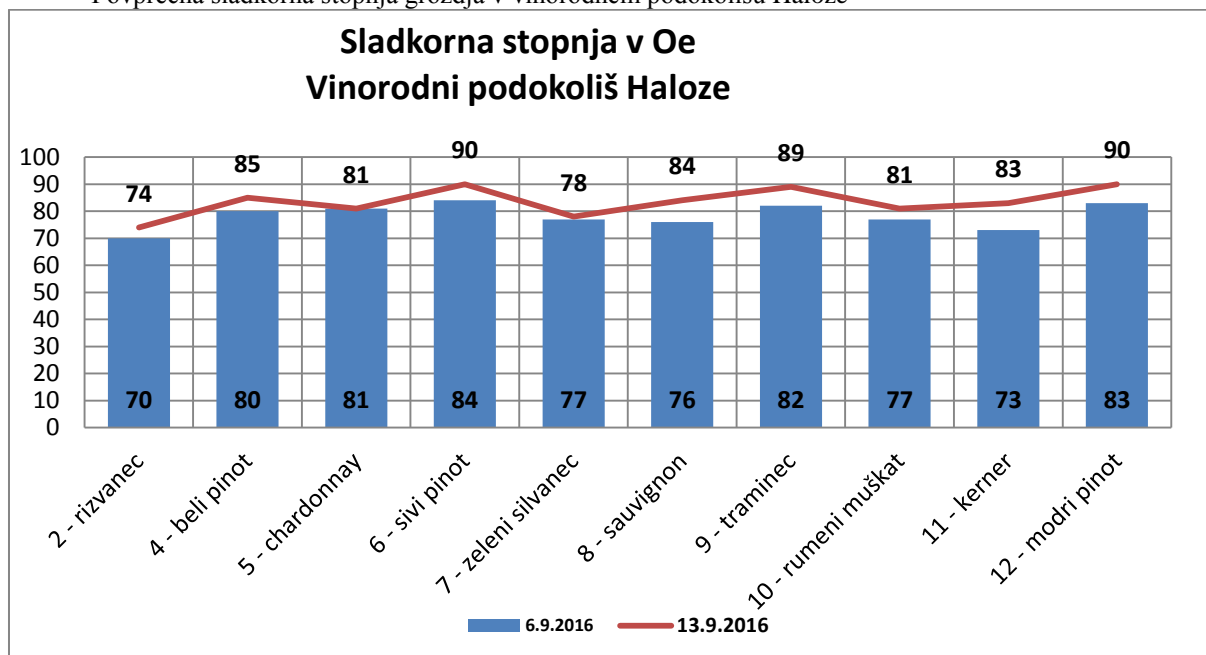
R<70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

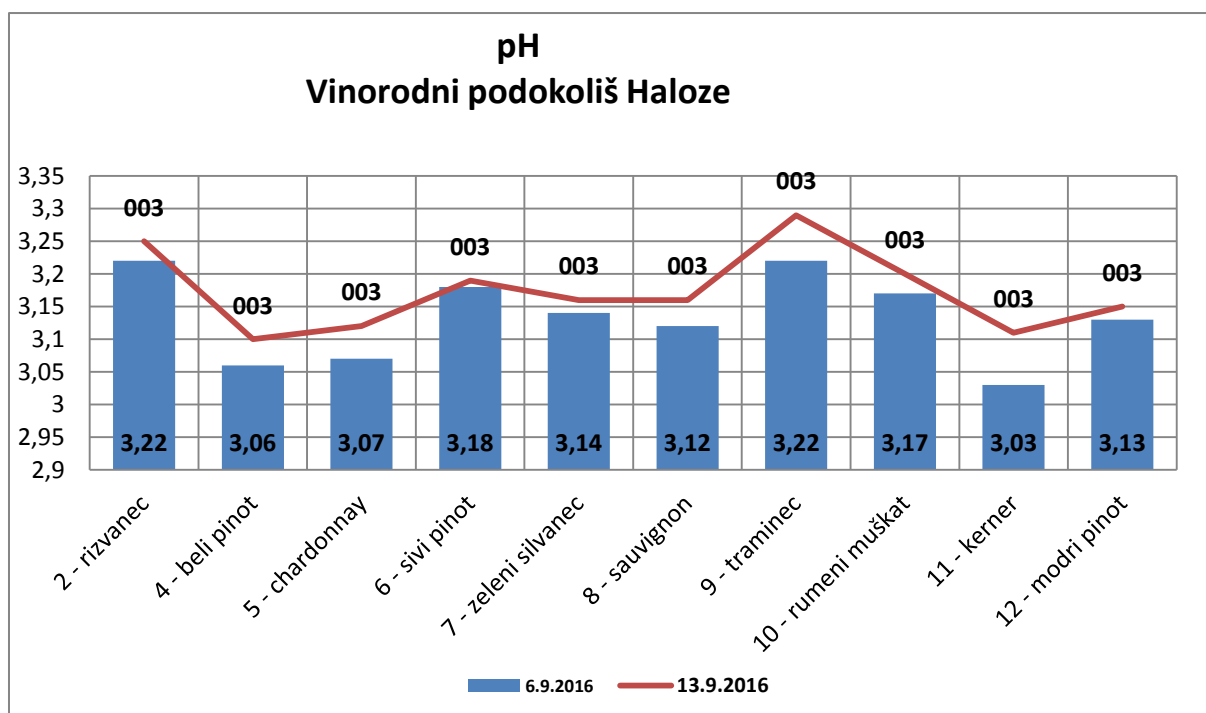
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze

