

Datum:

13. september, 2016

F - Prekmurski vinorodni okoliš

POVPREČJA

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Brix	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	3 - muškát otonel	218,8	72	3,31	5,53	17,1	32	68	130
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	171,7	76	3,24	5,99	18,0	31	69	127
	5 - chardonnay	166,3	88	3,18	8,01	20,7	37	63	110
	6 - sivi pinot	141,3	89	3,34	7,14	21,0	40	60	125
	7 - zeleni silvanec	209,4	85	3,25	6,43	20,0	35	65	133
	8 - sauvignon	150,8	87	3,14	8,48	20,5	39	61	103
	9 - traminec	176,5	84	3,45	6,41	19,9	33	67	133
	10 - rumeni muškát	258,5	80	3,34	6,68	18,9	47	53	125
	11 - kerner	184,8	91	3,19	8,03	21,4	24	76	114
	12 - modri pinot	179,2	77	3,16	10,89	18,1	54	46	71
	13 - modra frankinja	191,1	78	3,07	9,30	18,4	43	57	84
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	163,8	76	3,17	7,81	18,1	35	65	99
	16 - renski rizling	154,2	78	3,05	9,32	18,5	34	66	84
	17 - šipon	229,2	67	3,07	10,85	15,9	45	55	56
	rane sorte	218,8	72	3,31	5,53	17,1	32	68	130
	sr. pozne sorte	178,6	85	3,23	7,83	19,2	38	62	112
	pozne sorte	173,0	75	3,10	9,02	17,8	38	62	87
	vse sorte	178,2	81	3,19	8,12	18,7	38	62	113

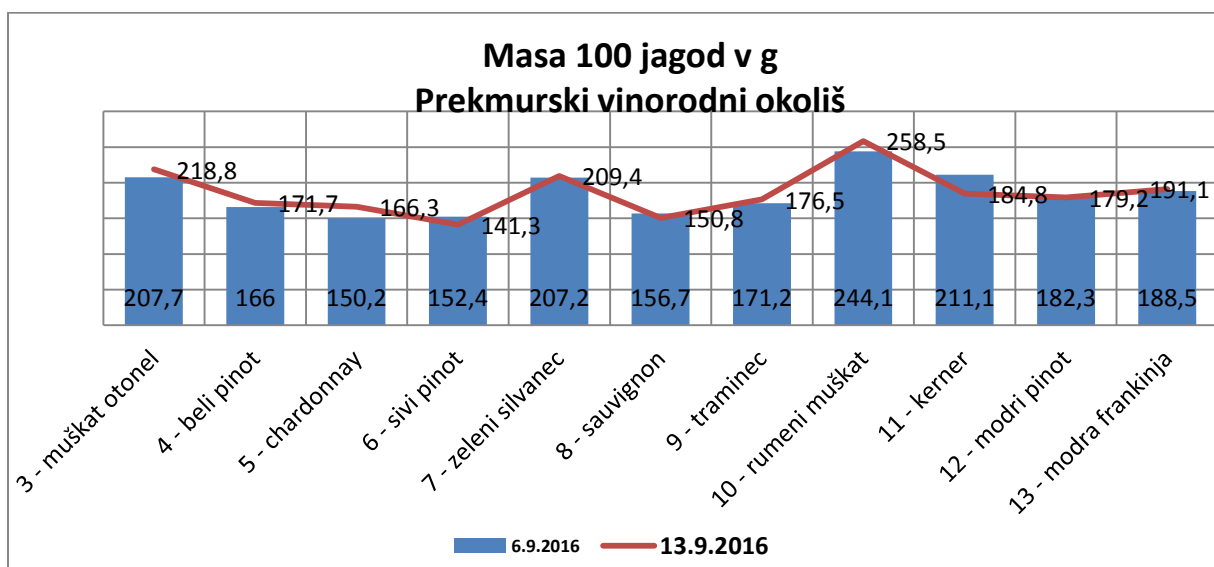
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

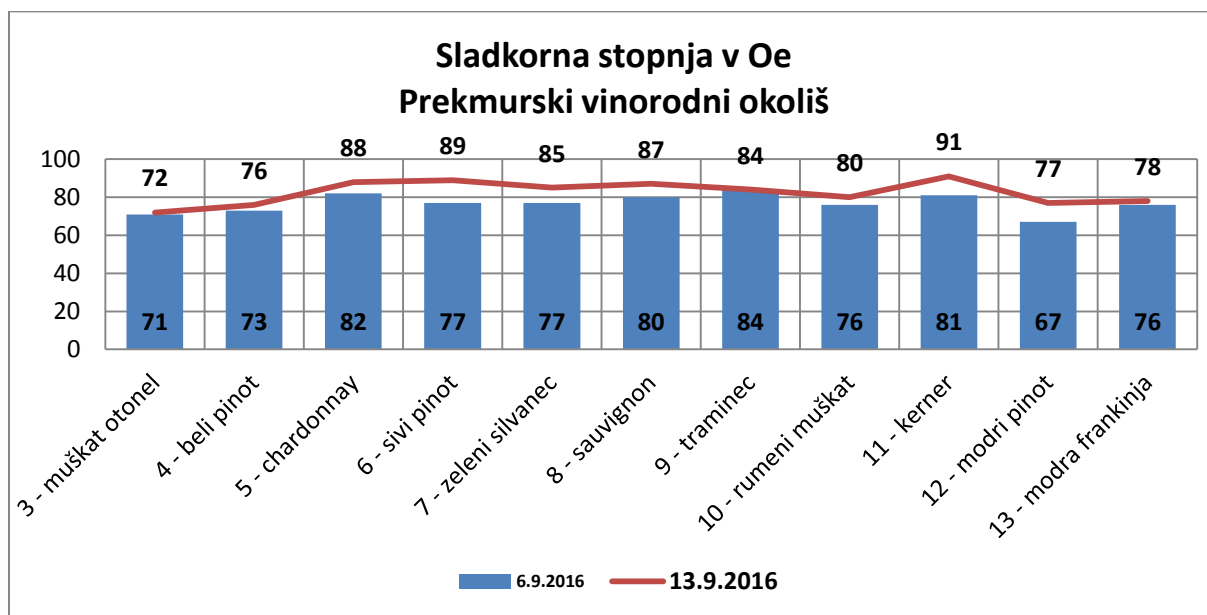
R<70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

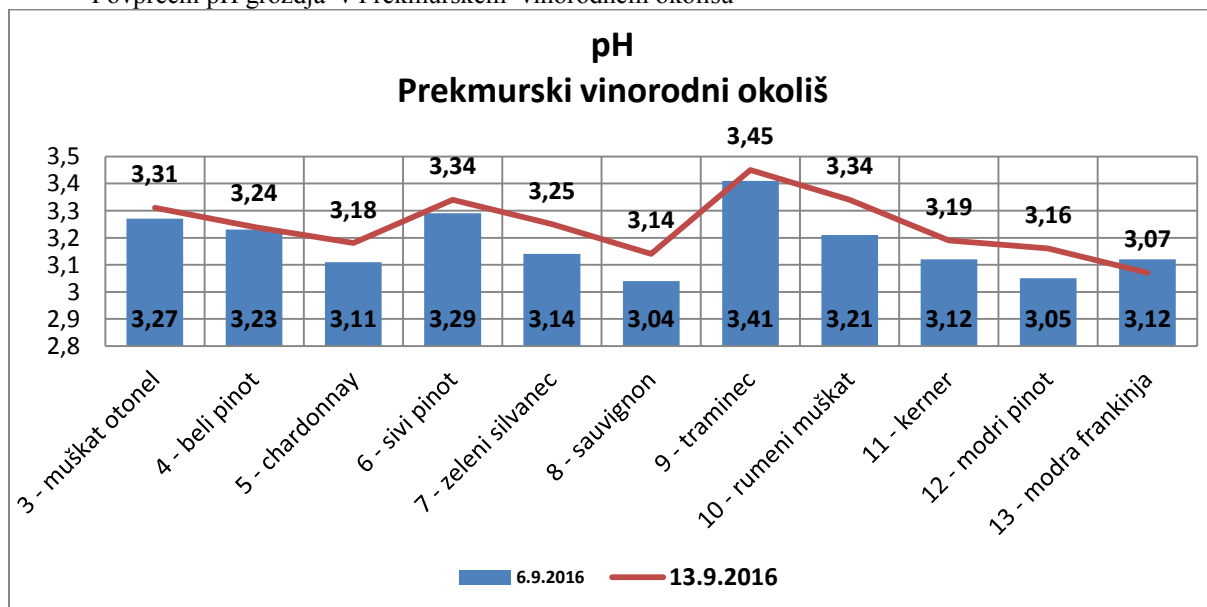
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
 Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu

