

Datum: **14. avgust, 2018**

**B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podkoliš**

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	1 - ranina	230,5	77	18,2	3,30	5,84	132
	2 - rizvanec	191,5	71	16,8	3,32	6,37	111
	3 - muškati tonel	266,4	63	14,8	3,48	4,38	143
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	188,7	70	16,6	3,10	9,86	71
	5 - chardonnay	166,2	71	16,9	3,05	9,66	74
	6 - sivi pinot	159,5	66	15,7	3,12	9,33	71
	7 - zeleni silvanec	218,6	63	14,8	3,11	9,05	69
	8 - sauvignon	142,0	78	18,4	3,08	7,78	100
	9 - traminec	165,6	73	17,3	3,22	6,44	113
	10 - rumeni muškati	270,9	60	14,1	3,20	8,04	74
	11 - kerner	195,0	75	17,8	3,11	9,52	79
	12 - modri pinot	153,5	65	15,3	3,05	12,19	53
<b>POZNE SORTE</b>							
	15 - laški rizling	166,5	58	13,8	3,01	9,46	62
	16 - renski rizling	159,5	60	14,2	2,93	12,63	48
	17 - šipon	283,8	65	15,4	3,13	9,56	68
	18 - žametovka						
	<b>rane sorte</b>	229,4	70	16,6	3,37	5,53	129
	<b>sr. pozne sorte</b>	181,1	69	16,4	3,12	8,90	81
	<b>pozne sorte</b>	187,2	60	14,3	3,00	10,75	58
	<b>vse sorte</b>	190,3	67	15,9	3,13	8,86	82

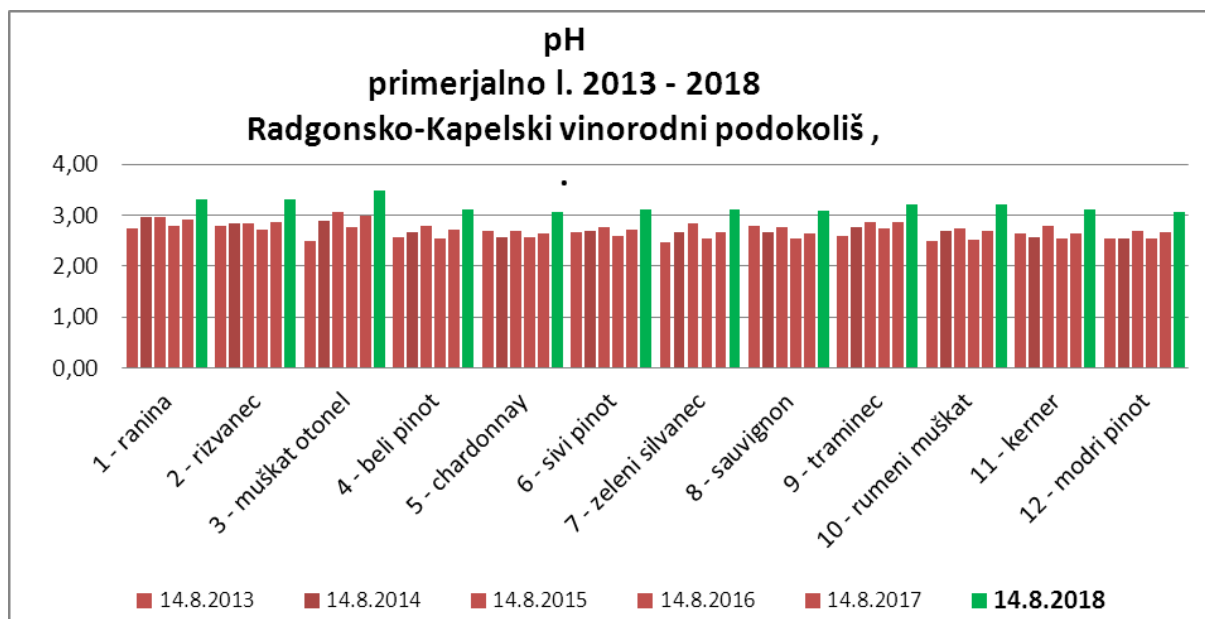
**R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST**

**R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI**

**R<70 SLABE KAKOVOSTI**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:**  
**Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:**  
**Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**

