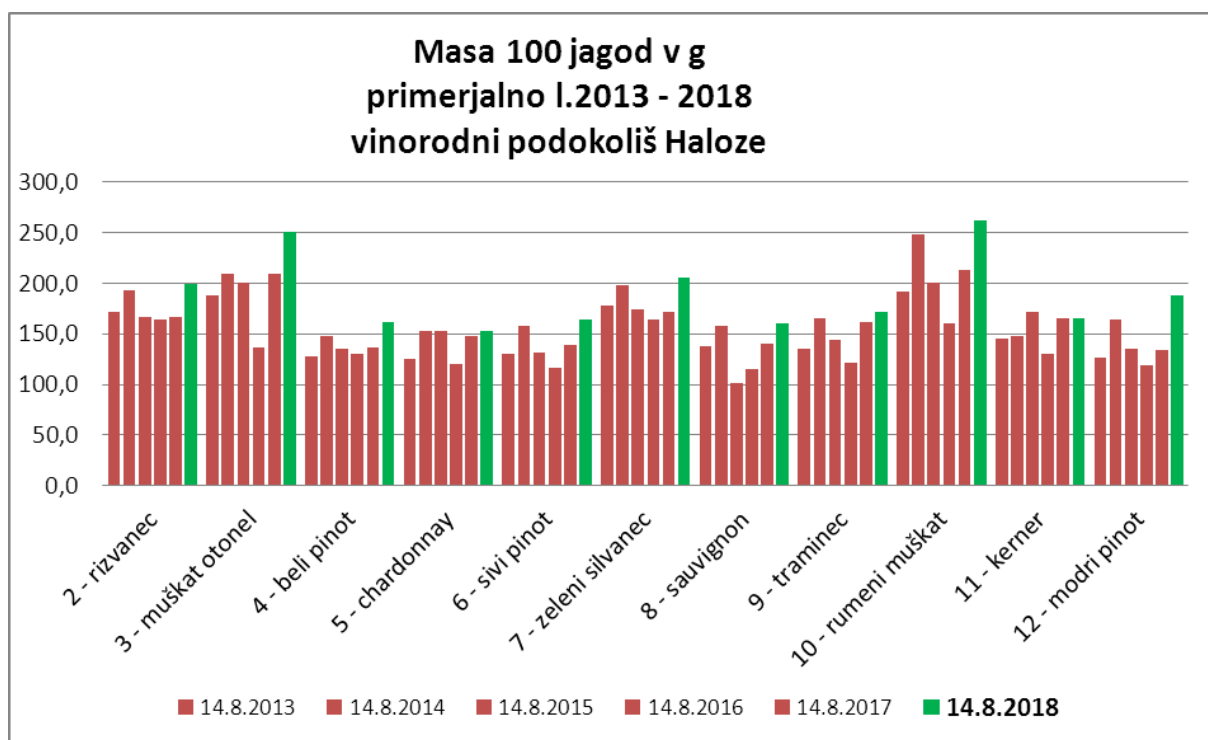
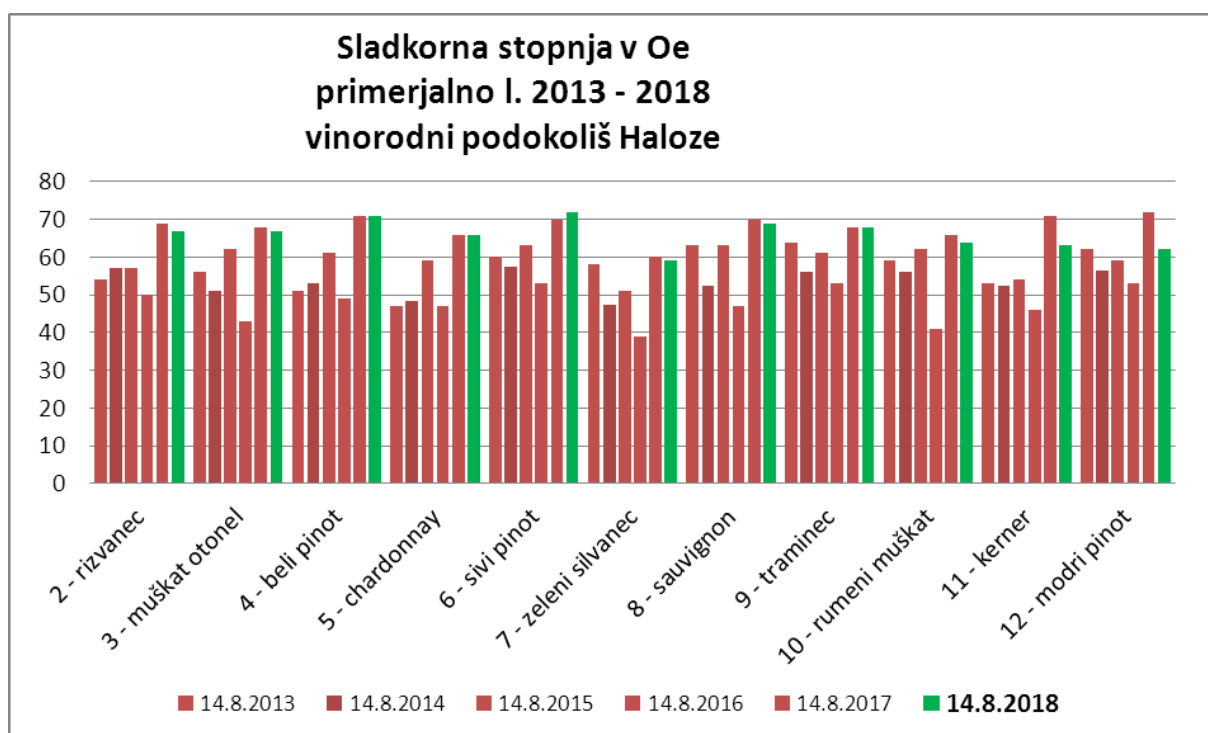


Datum:		14. avgust, 2018					
D-Vinorodni podokoliš Haloze							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	2 - rizvanec	199,3	67	16,0	3,26	7,68	88
	3 - muškati otonel	250,1	67	16,0	3,41	4,59	146
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	161,8	71	16,9	3,07	8,81	83
	5 - chardonnay	152,8	66	15,7	3,02	10,95	63
	6 - sivi pinot	163,5	72	17,0	3,12	7,80	92
	7 - zeleni silvanec	205,0	59	14,0	3,12	9,13	65
	8 - sauvignon	160,6	69	16,4	3,14	9,08	81
	9 - traminec	171,4	68	16,1	3,16	8,06	84
	10 - rumeni muškati	261,6	64	15,2	3,15	7,17	91
	11 - kerner	165,2	63	14,9	3,04	11,10	57
	12 - modri pinot	187,6	62	14,7	3,07	11,18	58
POZNE SORTE							
	15 - laški rizling	134,5	48	11,6	3,00	12,52	38
	16 - renski rizling	151,2	53	12,7	2,96	15,77	37
	17 - šipon	212,9	44	10,6	2,90	16,43	32
	19 - ranfol						
	rane sorte	216,2	67	16,0	3,31	6,65	107
	sr. pozne sorte	178,4	66	15,8	3,10	9,23	76
	pozne sorte	160,4	49	11,7	2,96	14,72	34
	vse sorte	177,4	62	14,7	3,08	10,39	68
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

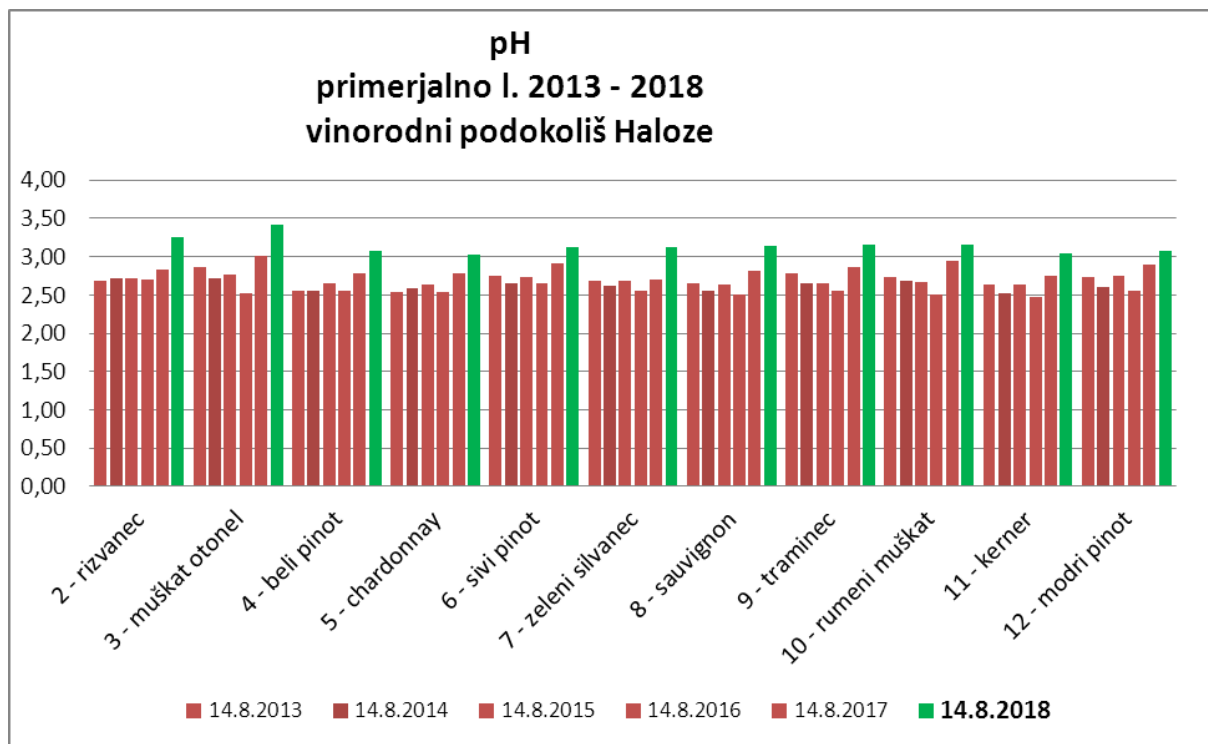
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podkolišu Haloze**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podkolišu Haloze**



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podkolišu Haloze

Skupne kisline v g/l
primerjalno I. 2013 - 2018
vinorodni podkoliš Haloze

