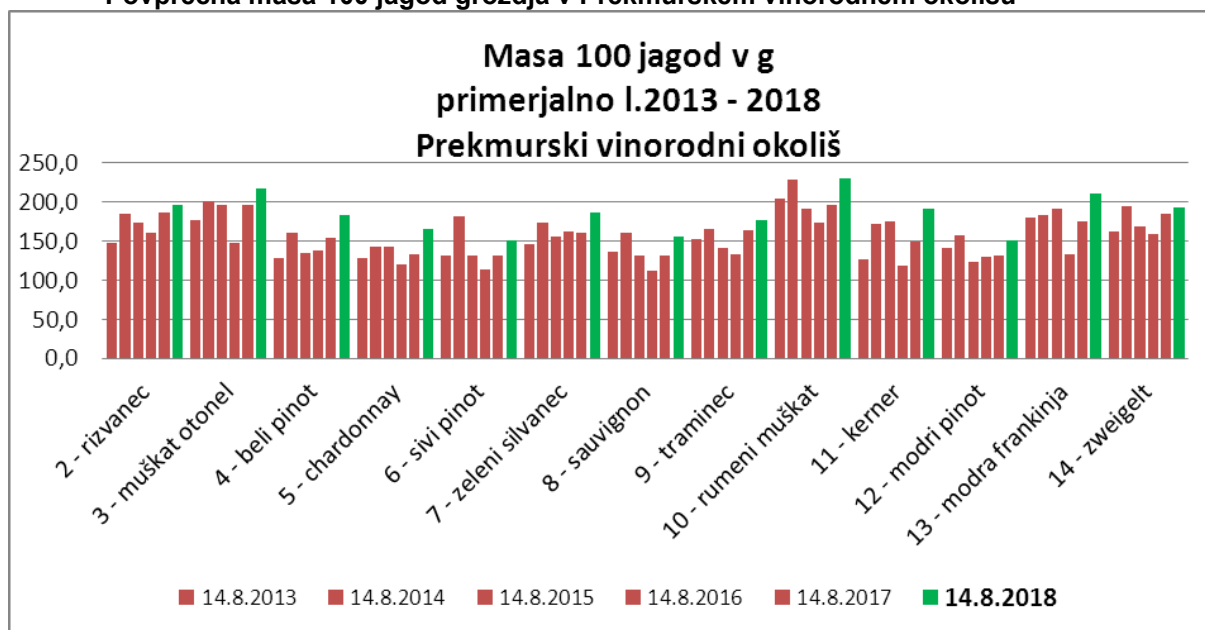
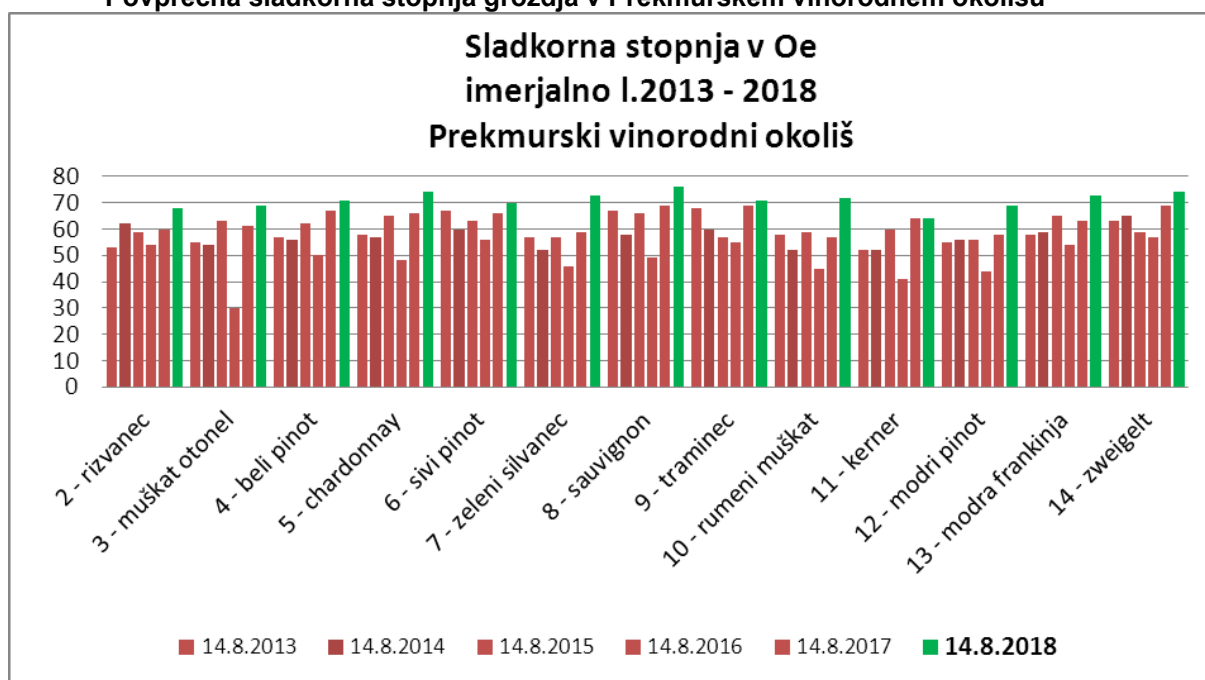


Datum:		14. avgust, 2018					
F - Prekmurski vinorodni okoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina						
	2 - rizvanec	196,1	68	16,1	3,28	6,05	112
	3 - muškati tonel	216,9	69	16,4	3,53	4,39	157
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	183,1	71	16,8	3,28	6,78	105
	5 - chardonnay	165,9	74	17,6	3,09	9,38	79
	6 - sivi pinot	150,8	70	16,6	3,21	6,91	101
	7 - zeleni silvanec	186,4	73	17,4	3,08	7,32	101
	8 - sauvignon	156,7	76	18,0	3,04	10,18	77
	9 - traminec	176,2	71	17,0	3,27	6,12	116
	10 - rumeni muškati	229,8	72	17,0	3,30	5,63	127
	11 - kerner	191,6	64	15,1	3,09	7,59	84
	12 - modri pinot	150,7	69	16,3	3,06	9,53	72
	13 - modra frankinja	210,7	73	17,4	3,04	9,64	76
	14 - zweigelt	192,6	74	17,6	3,17	6,80	109
POZNE SORTE							
	15 - laški rizling	138,5	60	14,3	3,03	9,32	66
	16 - renski rizling	144,4	62	14,6	2,93	13,07	48
	17 - šipon	222,2	46	14,2	2,90	14,64	33
	rane sorte	206,5	68	16,2	3,40	5,22	135
	sr. pozne sorte	177,7	72	17,1	3,13	8,16	92
	pozne sorte	157,6	58	14,4	2,96	11,89	53
	vse sorte	175,5	68	16,3	3,12	8,82	86
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

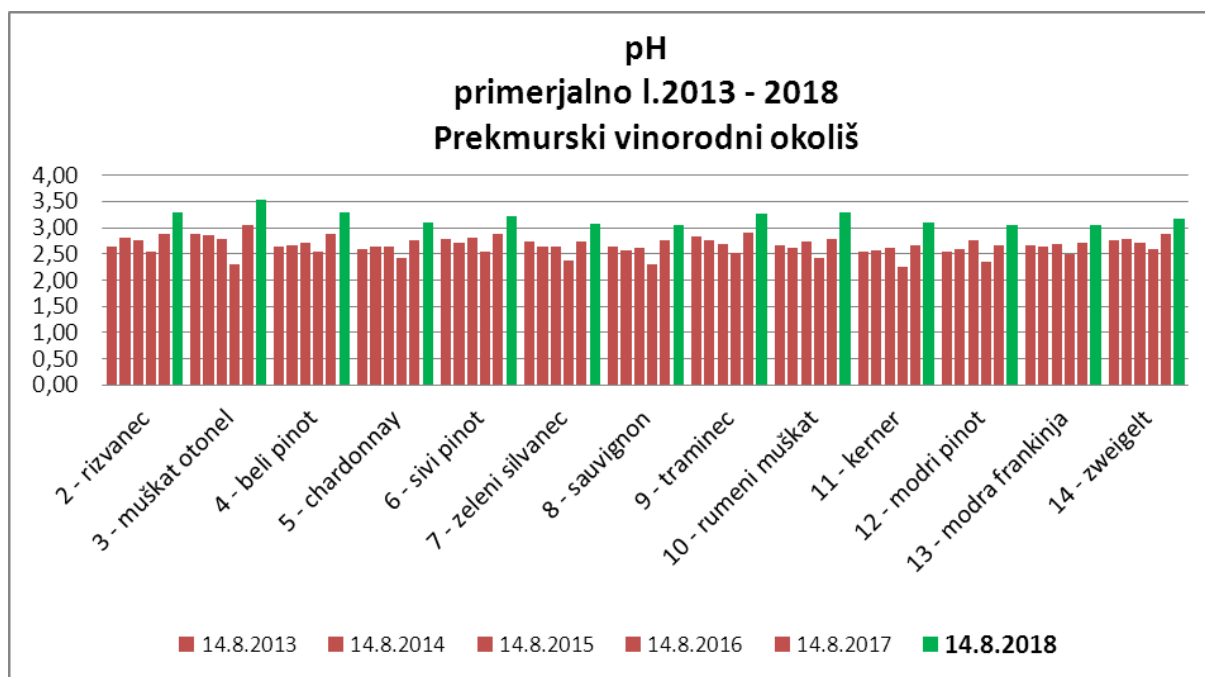
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu

