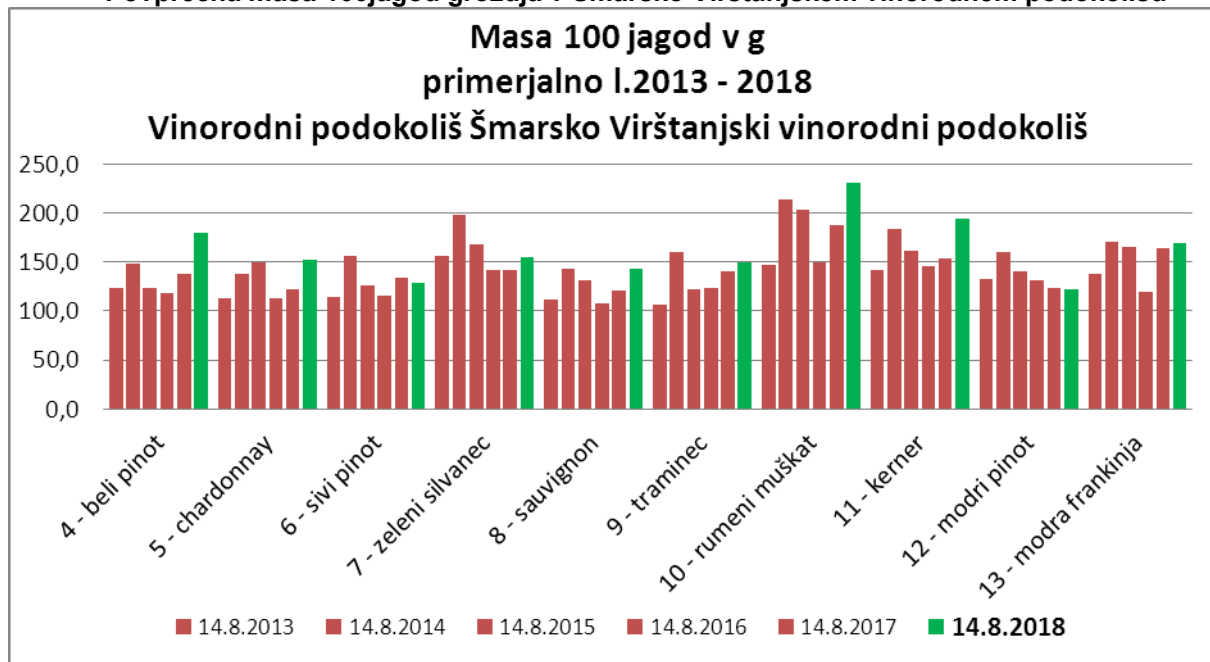
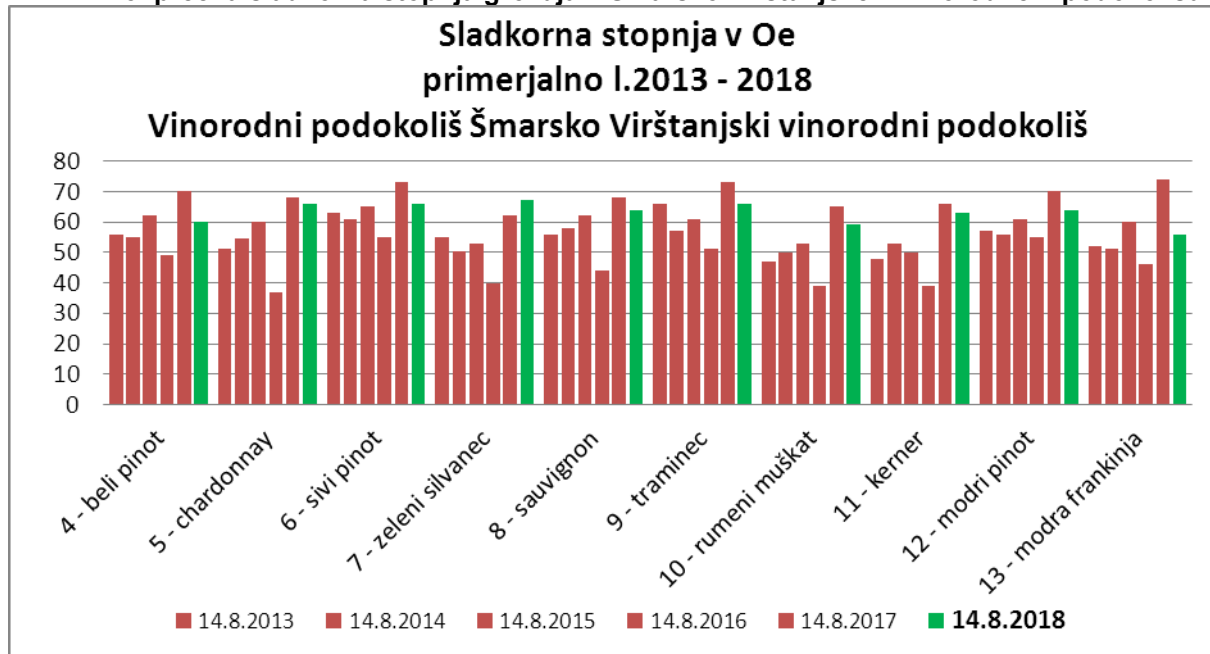


Datum:		14. avgust, 2018					
G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina						
	2 - rizvanec						
	3 - muškat otonel						
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	146,6	61	14,5	3,12	9,07	69
	5 - chardonnay	157,3	60	14,3	3,01	12,34	50
	6 - sivi pinot	142,3	69	16,4	3,12	8,56	82
	7 - zeleni silvanec	183,1	53	12,6	2,98	13,81	38
	8 - sauvignon	159,4	58	13,7	2,99	13,05	46
	9 - traminec	149,5	57	13,6	3,06	11,39	50
	10 - rumeni muškat	269,5	59	14,1	3,11	8,93	66
	11 - kerner	180,5	55	13,1	2,98	12,39	46
	12 - modri pinot	165,0	71	17,0	3,20	7,59	94
	13 - modra frankinja	174,2	60	14,3	3,00	11,92	51
	14 - zweigelt						
POZNE SORTE							
	15 - laški rizling	132,2	46	11,0	3,00	11,72	41
	16 - renski rizling	139,3	44	8,3	2,93	16,66	28
	17 - šipon	213,4	31	7,2	2,82	20,85	15
	18 - žametovka	201,4	44	10,4	2,98	14,82	29
	rane sorte						
	sr. pozne sorte	170,6	60	14,3	3,04	11,26	57
	pozne sorte	159,6	42	9,4	2,94	15,40	30
	vse sorte	167,1	54	12,7	3,01	12,57	57
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

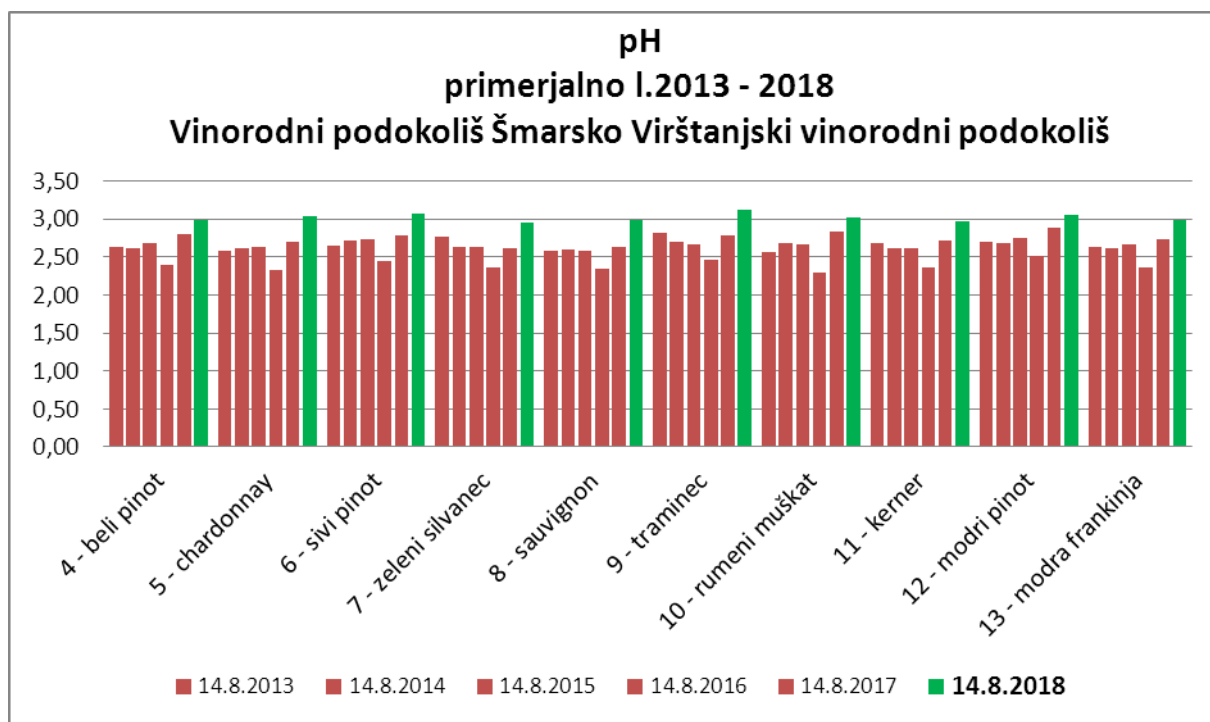
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**

