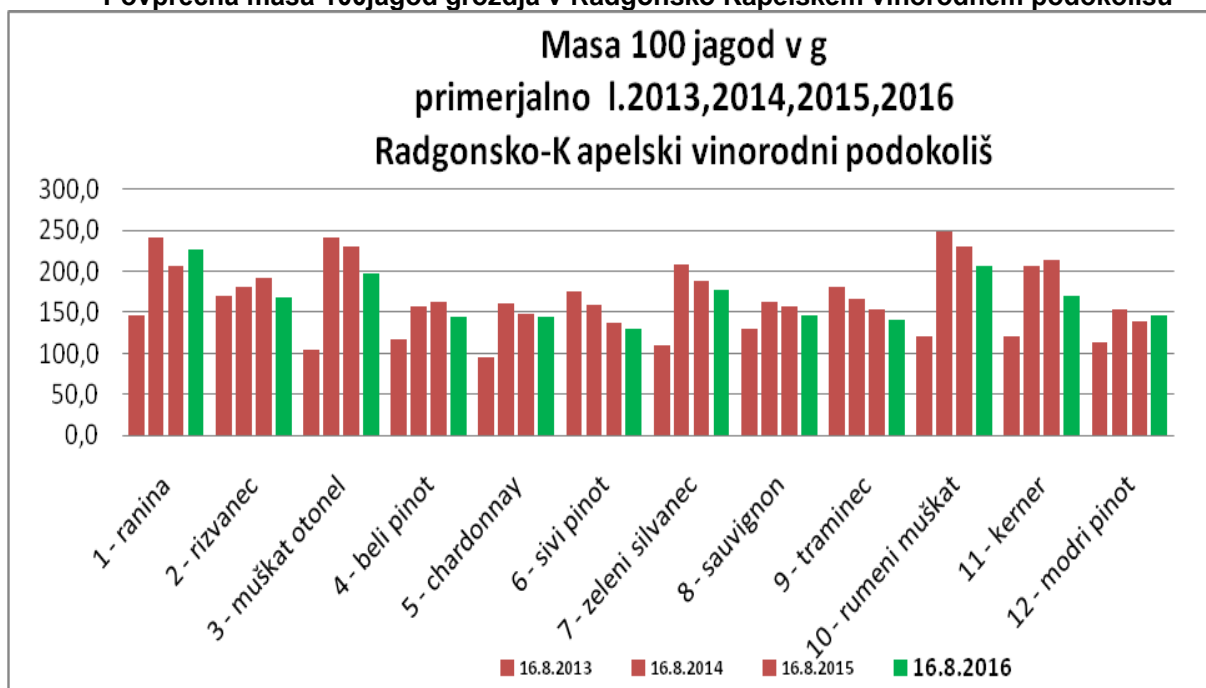


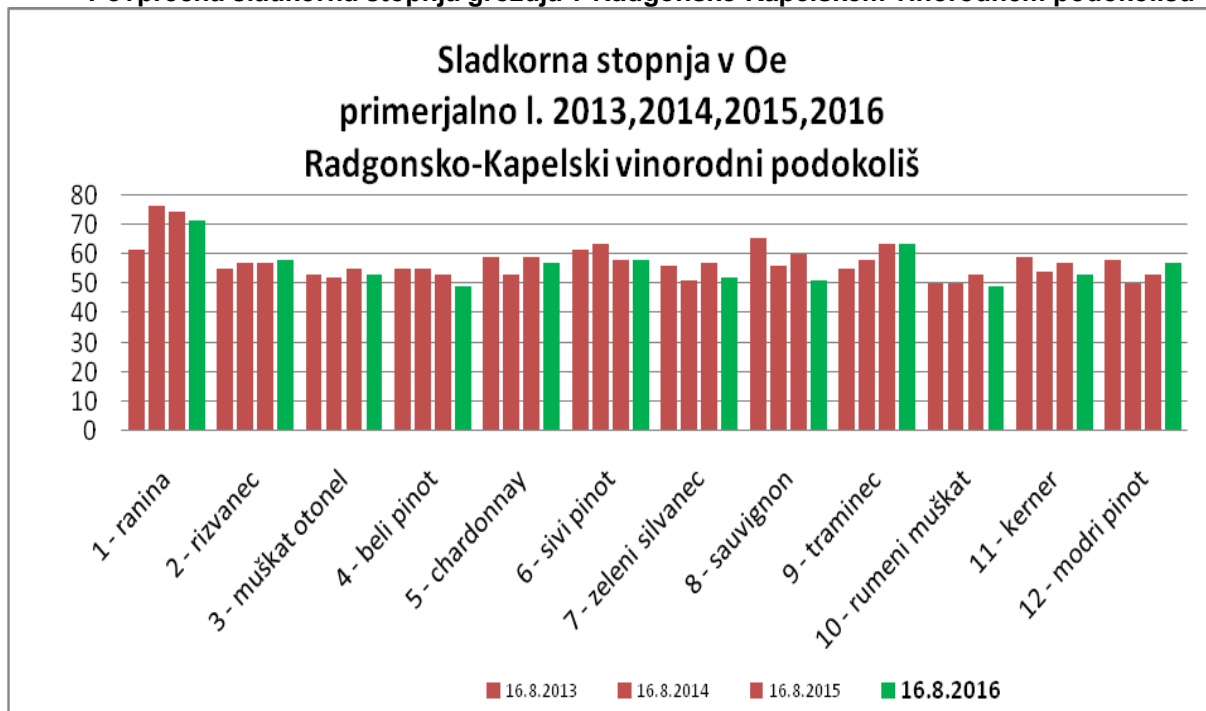
Datum:		16. avgust, 2016						
B- Radgona- Kapela								
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
RANE SORTE								
	1 - ranina	227,7	71	16,8	3,09	9,35	78	
	2 - rizvanec	168,3	58	13,7	3,02	10,96	54	
	3 - muškat otonel	197,1	53	12,5	3,06	12,78	42	
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	143,7	49	11,6	2,84	21,72	22	
	5 - chardonnay	145,4	57	13,5	2,86	18,44	31	
	6 - sivi pinot	130,2	58	13,8	2,88	18,85	31	
	7 - zeleni silvanec	177,4	52	12,4	2,84	19,44	27	
	8 - sauvignon	146,2	51	12,0	2,84	23,17	22	
	9 - traminec	140,6	63	14,7	3,05	11,08	56	
	10 - rumeni muškat	206,7	49	11,6	2,82	18,80	26	
	11 - kerner	170,4	53	12,5	2,83	16,53	32	
	12 - modri pinot	146,2	57	13,5	2,84	21,03	27	
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
	rane sorte	197,7	60	14,3	3,05	11,03	58	
	sr. pozne sorte	153,9	55	13,1	2,88	18,05	33	
	vse sorte	163,3	56	13,3	2,92	16,55	38	
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST								
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI								
R<70 SLABE KAKOVOSTI								

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:

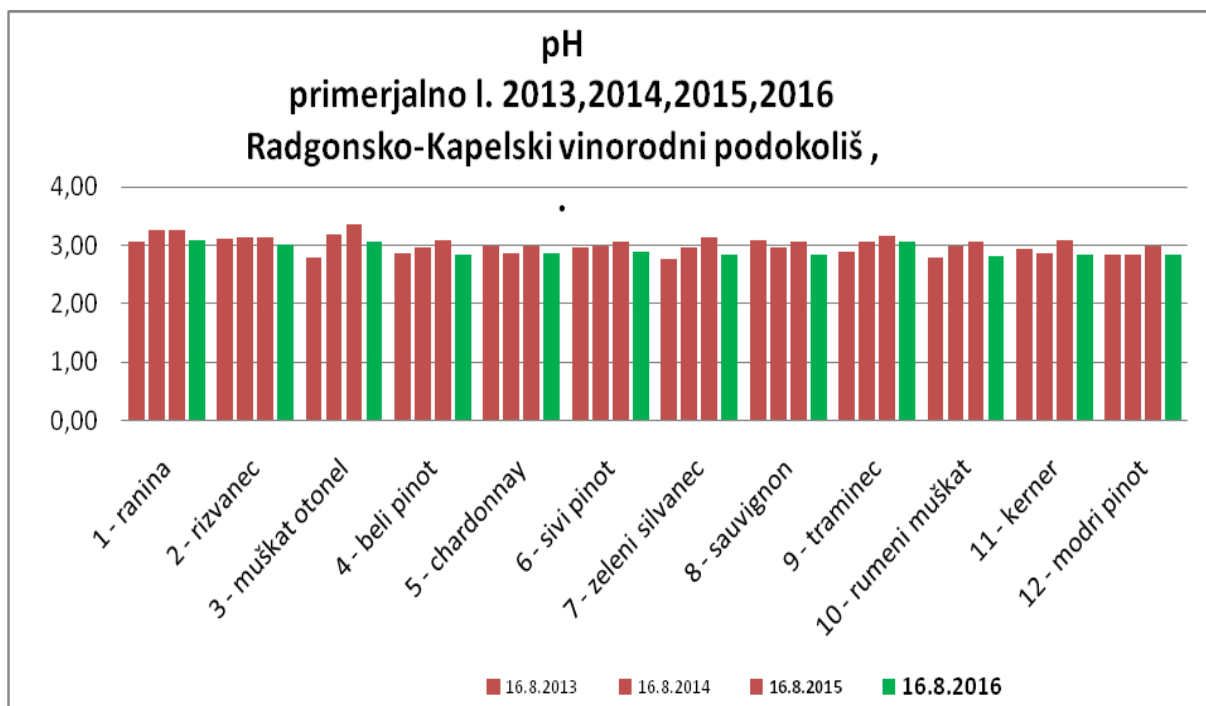
Povprečna masa 100jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:
Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:
Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**

