

Datum: **16. avgust, 2016**

**D-Vinorodni podokoliš Haloze**

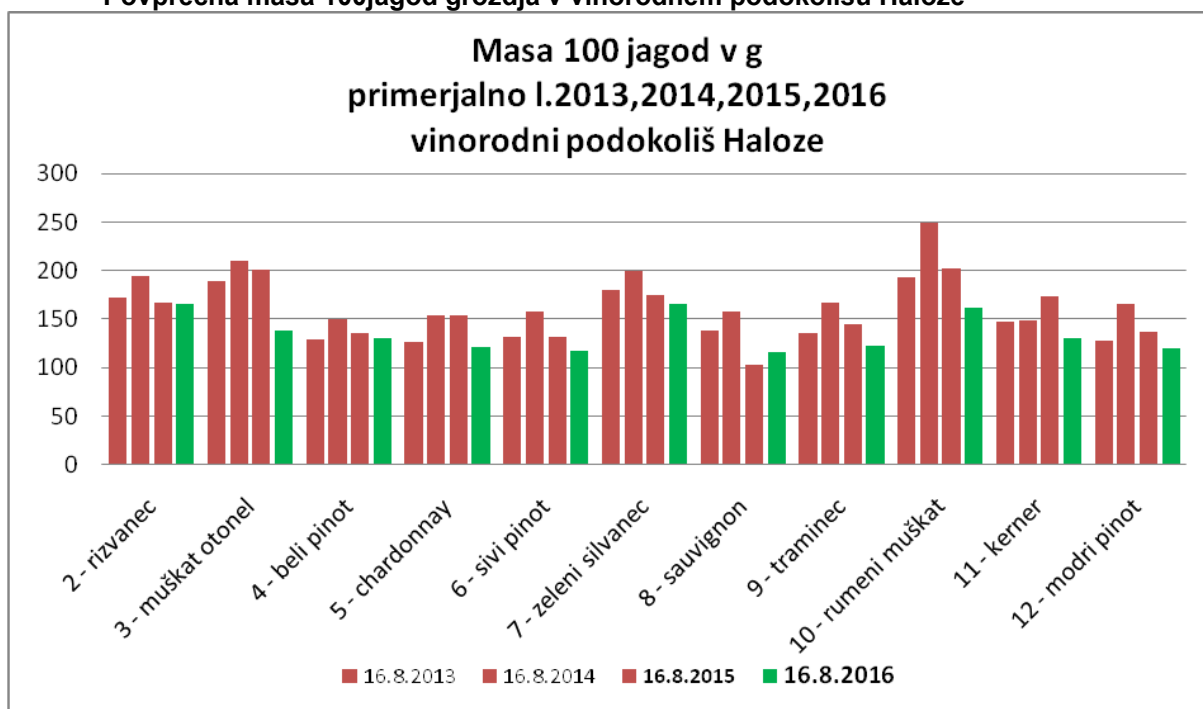
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	1 - ranina						
	2 - rizvanec	165,4	52	12,4	2,95	12,99	40
	3 - muškati otonec	138,1	45	10,8	2,83	18,15	25
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	130,9	51	12,2	2,85	20,95	25
	5 - chardonnay	121,0	49	11,6	2,84	22,38	22
	6 - sivi pinot	117,5	55	13,0	2,96	17,04	32
	7 - zeleni silvanec	165,2	41	9,8	2,86	22,03	19
	8 - sauvignon	115,9	49	11,7	2,80	23,52	21
	9 - traminec	122,2	55	13,1	2,86	17,85	31
	10 - rumeni muškati	161,8	43	10,2	2,80	23,75	18
	11 - kerner	130,8	48	11,3	2,77	21,18	22
	12 - modri pinot	120,2	55	13,2	2,86	18,70	32
	<b>rane sorte</b>	156,3	50	11,9	2,91	14,71	35
	<b>sr. pozne sorte</b>	129,3	49	11,7	2,84	21,21	24
	<b>vse sorte</b>	132,5	49	11,8	2,85	20,43	25

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

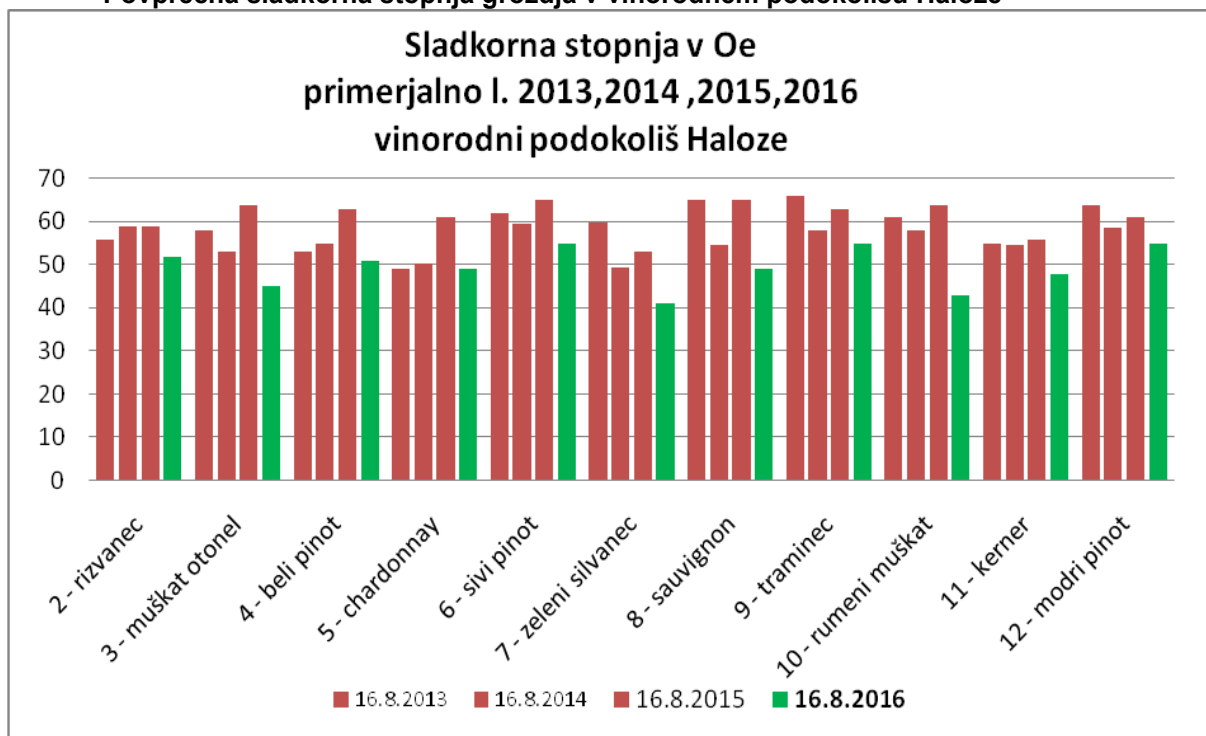
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

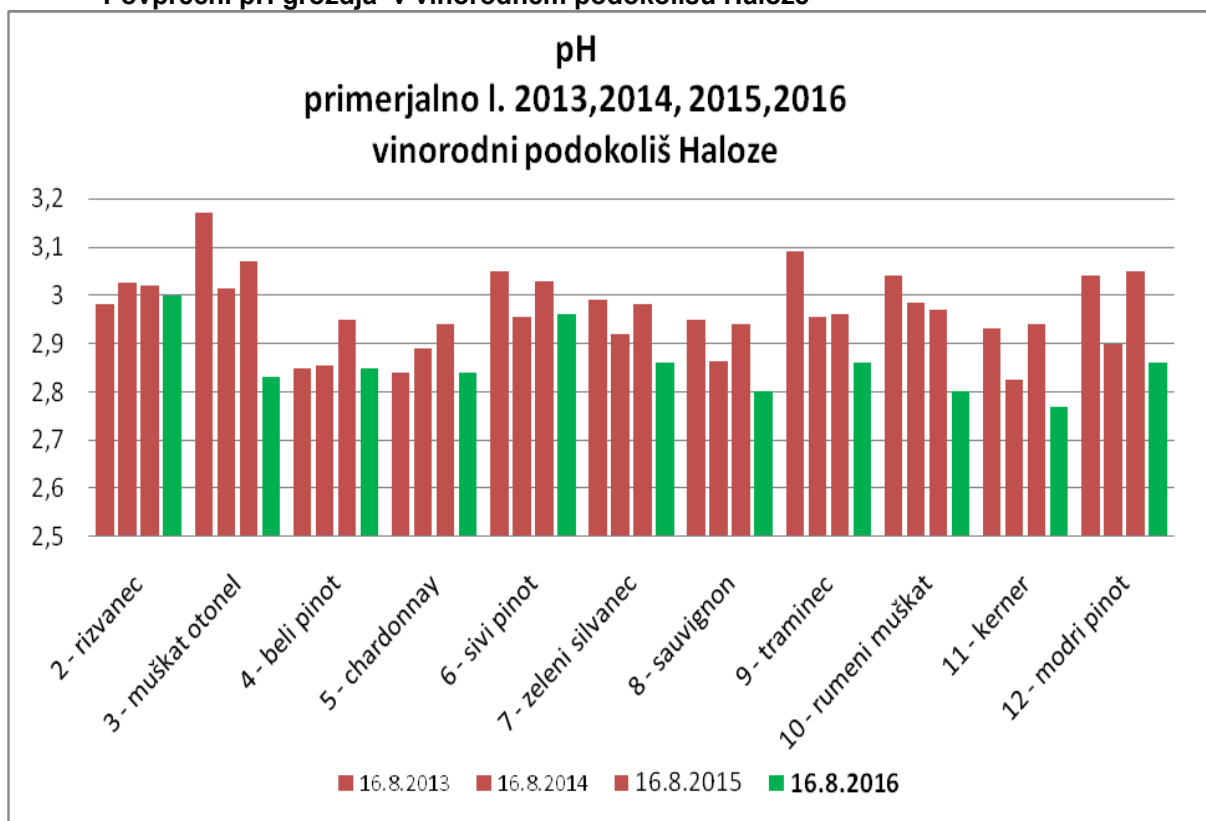
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:**  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**

