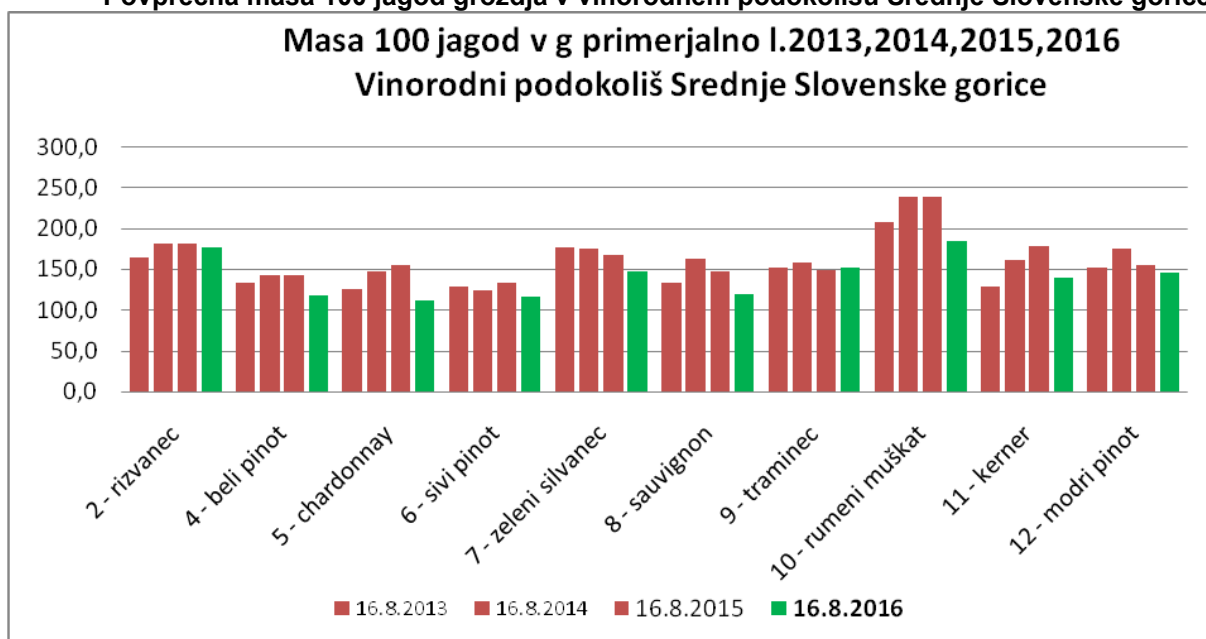


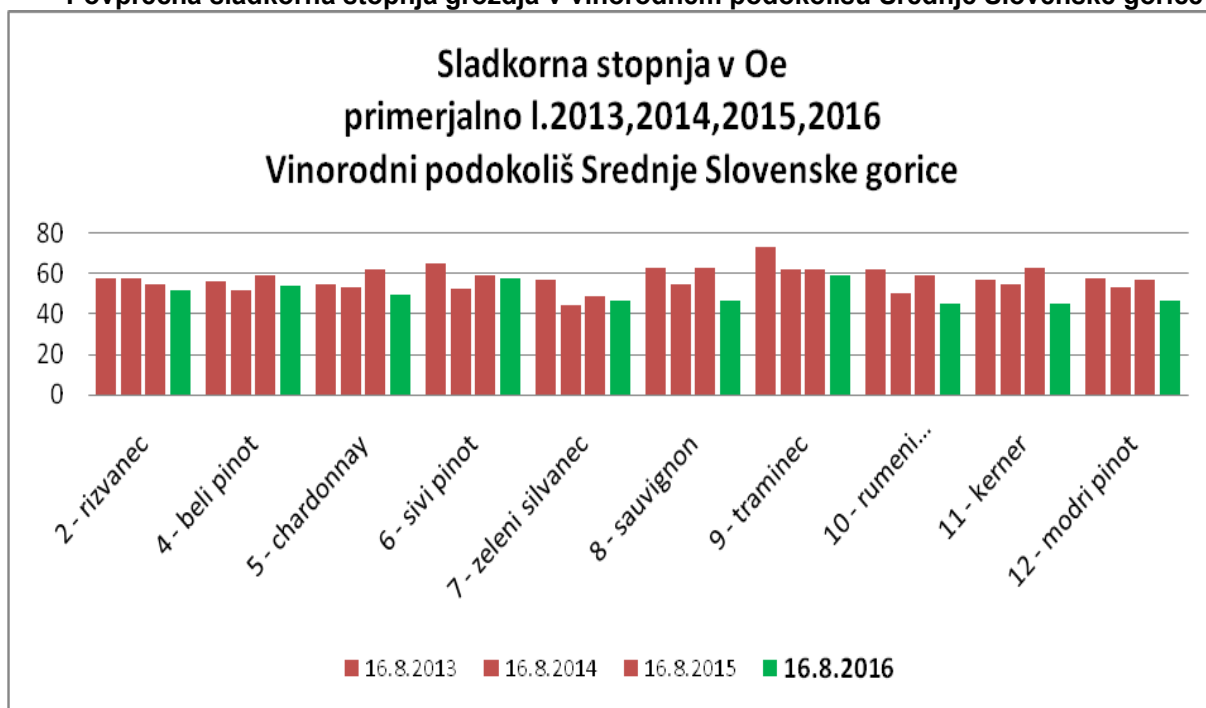
Datum:	16. avgust, 2016						
E - Vinorodni podokoliš Srednje slovenske gorice							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	2 - rizvanec	175,9	52	12,2	2,98	14,67	35
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	117,4	54	12,8	2,82	21,70	25
	5 - chardonnay	110,9	50	11,8	2,83	21,94	23
	6 - sivi pinot	116,6	58	13,7	2,90	17,10	34
	7 - zeleni silvanec	146,3	47	11,0	2,90	20,02	24
	8 - sauvignon	118,6	47	11,2	2,79	24,22	20
	9 - traminec	151,5	59	13,9	3,05	14,01	43
	10 - rumeni muškat	183,9	45	10,6	2,79	21,61	21
	11 - kerner	139,0	45	10,6	2,75	22,61	20
	12 - modri pinot	145,8	47	11,1	2,80	24,61	19
	13 - modra frankinja						
	14 - zweigelt						
	rane sorte	175,9	52	12,2	2,98	14,67	35
	sr. pozne sorte	132,7	50	11,8	2,84	21,27	25
	vse sorte	136,3	50	11,8	2,85	20,72	25
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

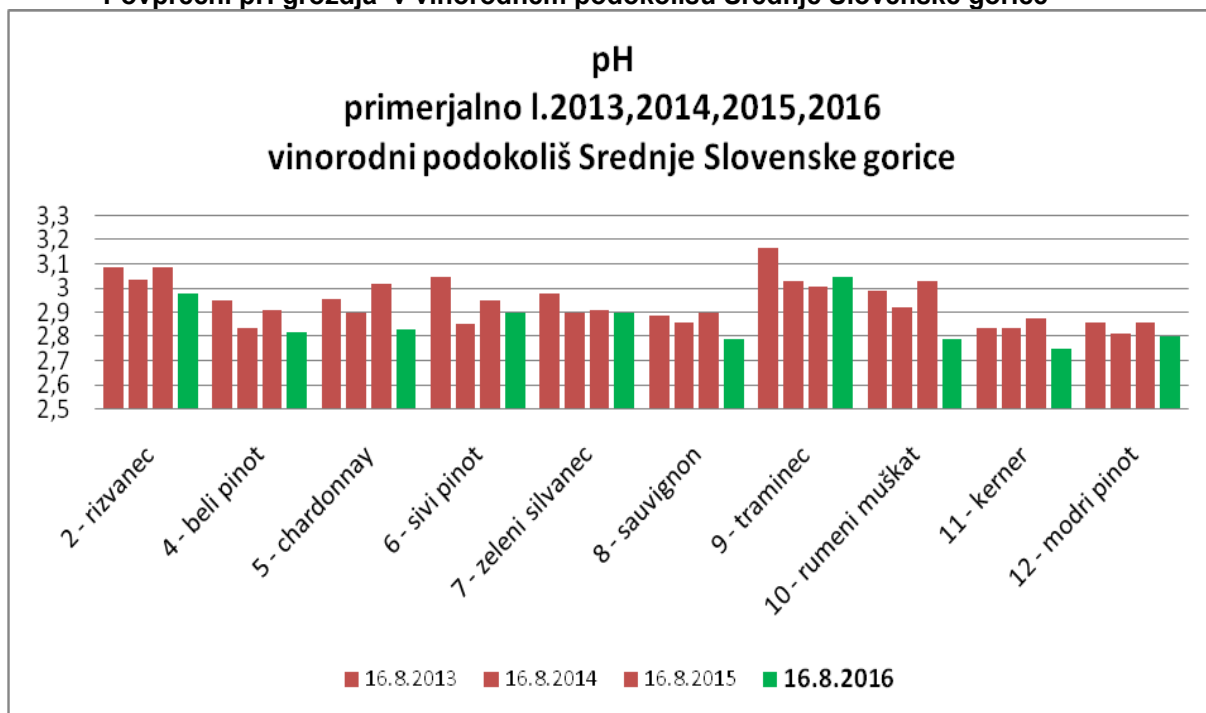
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice**

