

Datum:

**16. avgust, 2016****F - Prekmurski vinorodni okoliš**

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	2 - rizvanec	161,8	56	13,3	2,85	15,53	37
	3 - muškati otonec	148,9	32	7,2	2,61	26,24	22
	4 - beli pinot	139,9	52	12,3	2,83	16,85	31
	5 - chardonnay	121,9	50	11,9	2,71	21,75	25
	6 - sivi pinot	115,5	58	13,9	2,84	17,43	34
	7 - zeleni silvanec	163,2	48	11,3	2,68	22,92	25
	8 - sauvignon	112,7	51	12,1	2,61	26,44	20
	9 - traminec	133,6	57	13,5	2,81	18,65	31
	10 - rumeni muškati	175,1	47	11,1	2,71	21,41	22
	11 - kerner	119,4	43	10,1	2,56	27,90	15
	12 - modri pinot	130,8	46	10,9	2,64	26,26	18
	13 - modra frankinja	134,0	56	13,4	2,79	20,03	28
	14 - zweigelt	160,5	59	14,1	2,88	14,65	40
<b>POZNE SORTE</b>							
	<b>rane sorte</b>	157,5	48	11,3	2,77	19,10	28
	<b>sr. pozne sorte</b>	132,8	51	12,1	2,71	22,01	25
	<b>vse sorte</b>	135,5	51	12,0	2,72	21,70	26

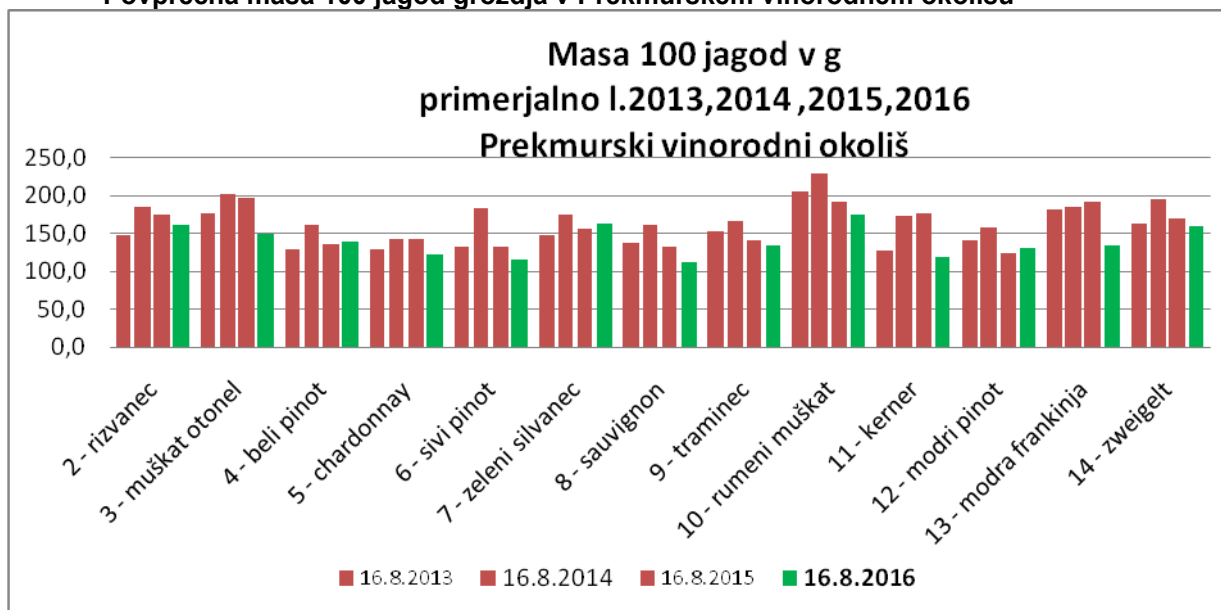
R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

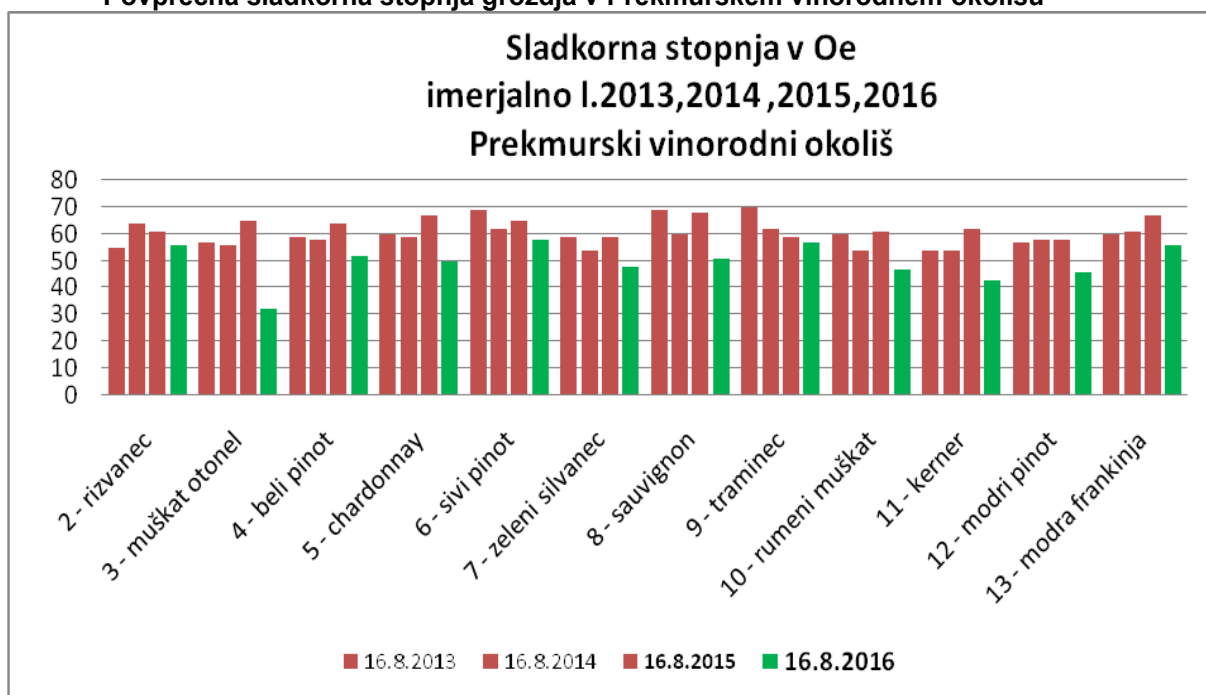
R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

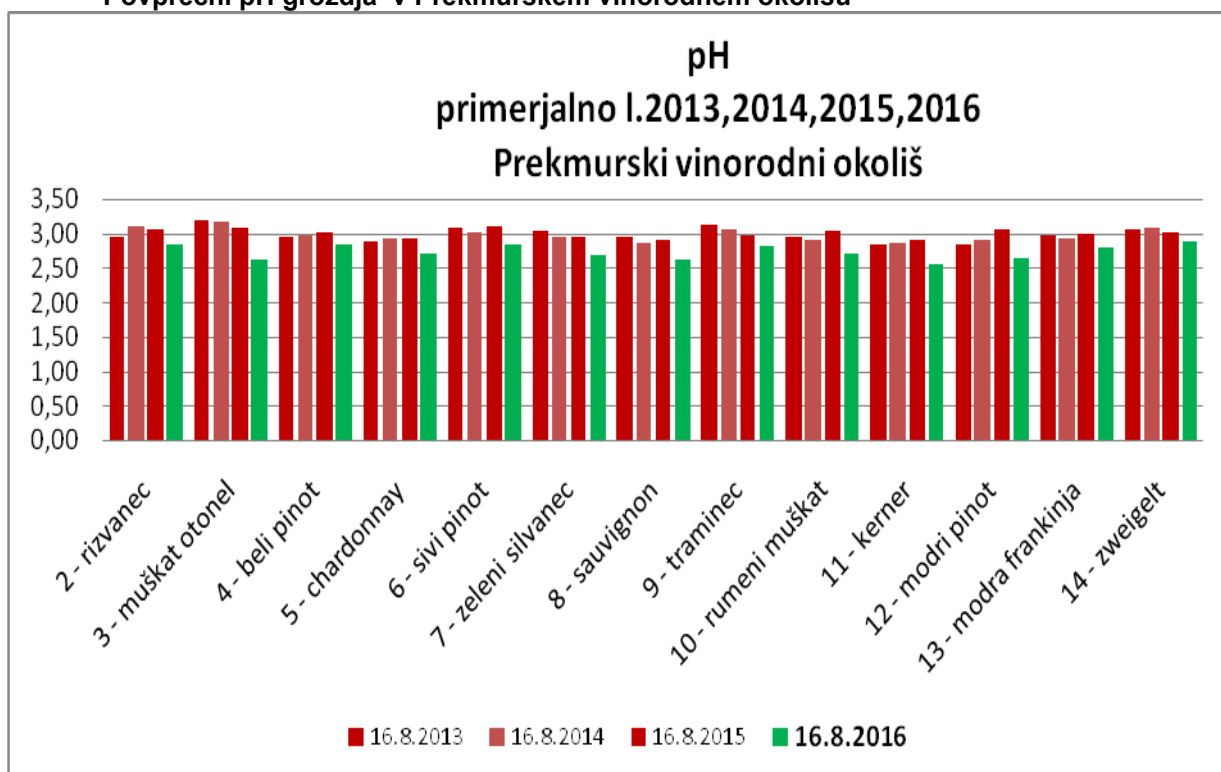
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:**  
**Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:**  
**Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**

