

16. avgust, 2016

G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš

	sorta	masa(g)	Oe	BRIX	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	119,6	51	12,1	2,69	23,39	22	
	5 - chardonnay	114,7	39	8,9	2,63	26,40	15	
	6 - sivi pinot	116,2	57	13,6	2,75	18,66	31	
	7 - zeleni silvanec	143,4	42	10,0	2,66	24,41	17	
	8 - sauvignon	108,4	46	10,8	2,64	27,58	17	
	9 - traminec	124,3	53	12,4	2,77	18,31	29	
	10 - rumeni muškat	150,9	41	9,7	2,59	25,63	18	
	11 - kerner	147,4	41	9,7	2,66	21,27	20	
	12 - modri pinot	132,8	57	13,5	2,82	16,71	34	
	13 - modra frankinja	120,1	48	11,3	2,66	22,95	22	
	14 - zweigelt							
	sr. pozne sorte		125,5	47	11,0	2,68	23,18	21
	vse sorte		125,5	47	11,0	2,68	23,18	21

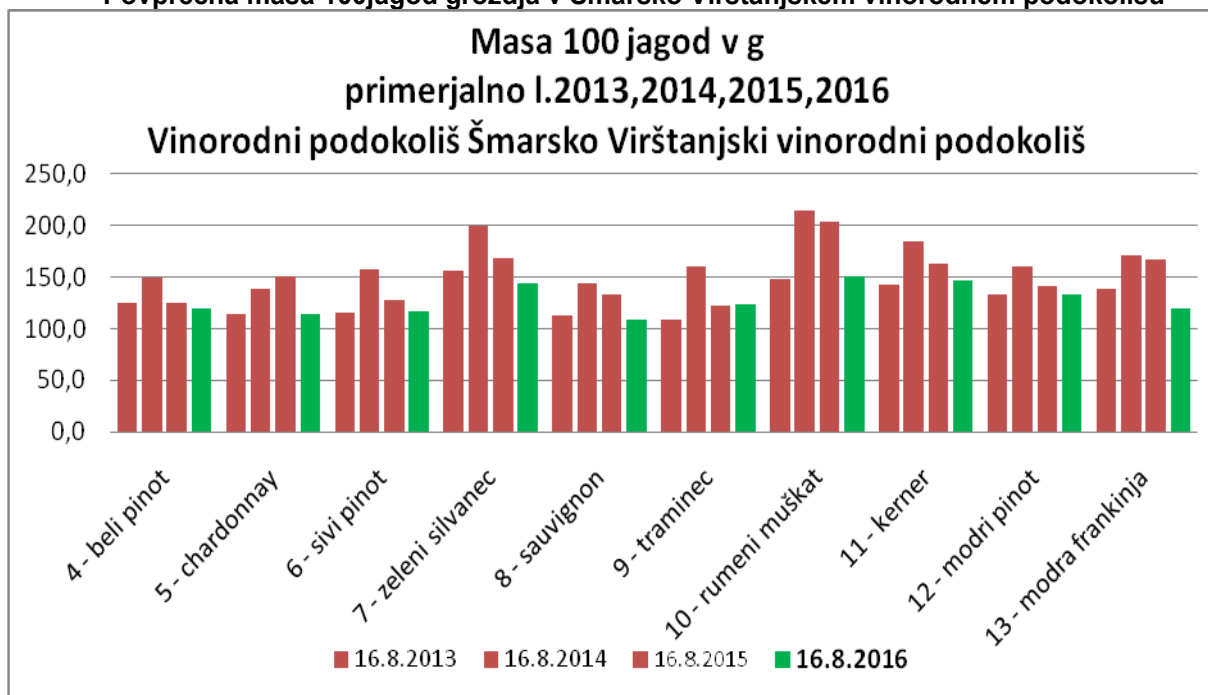
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

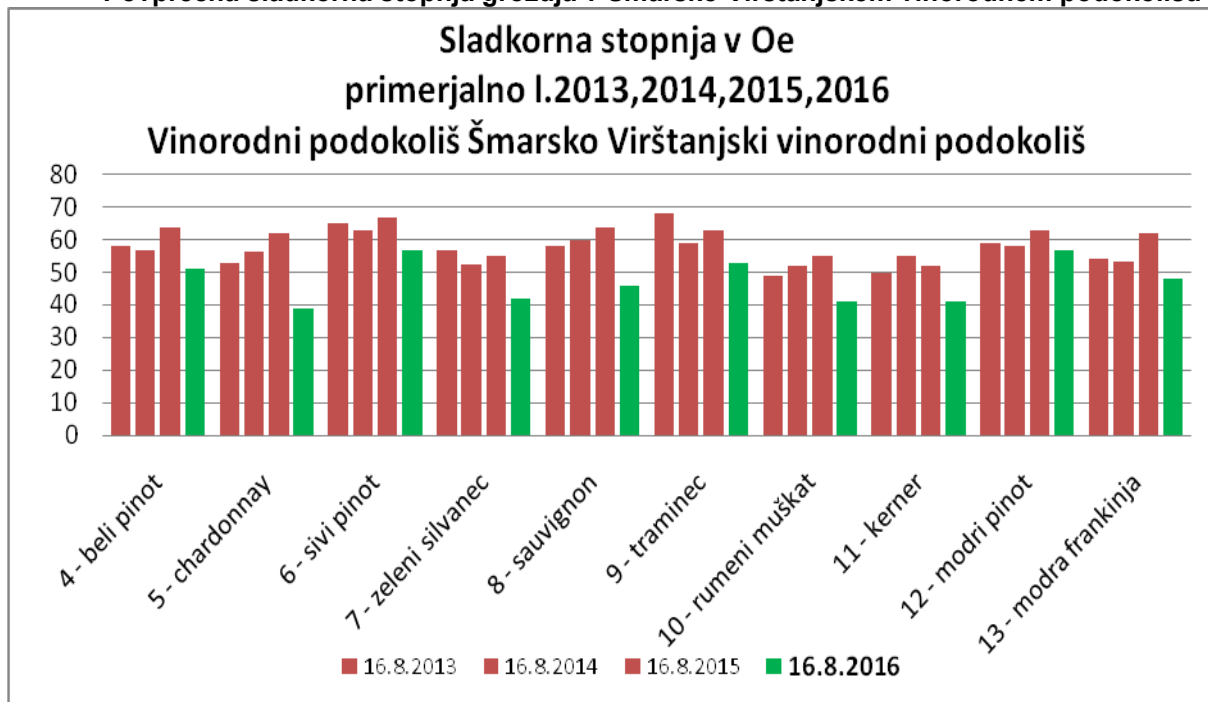
R<70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

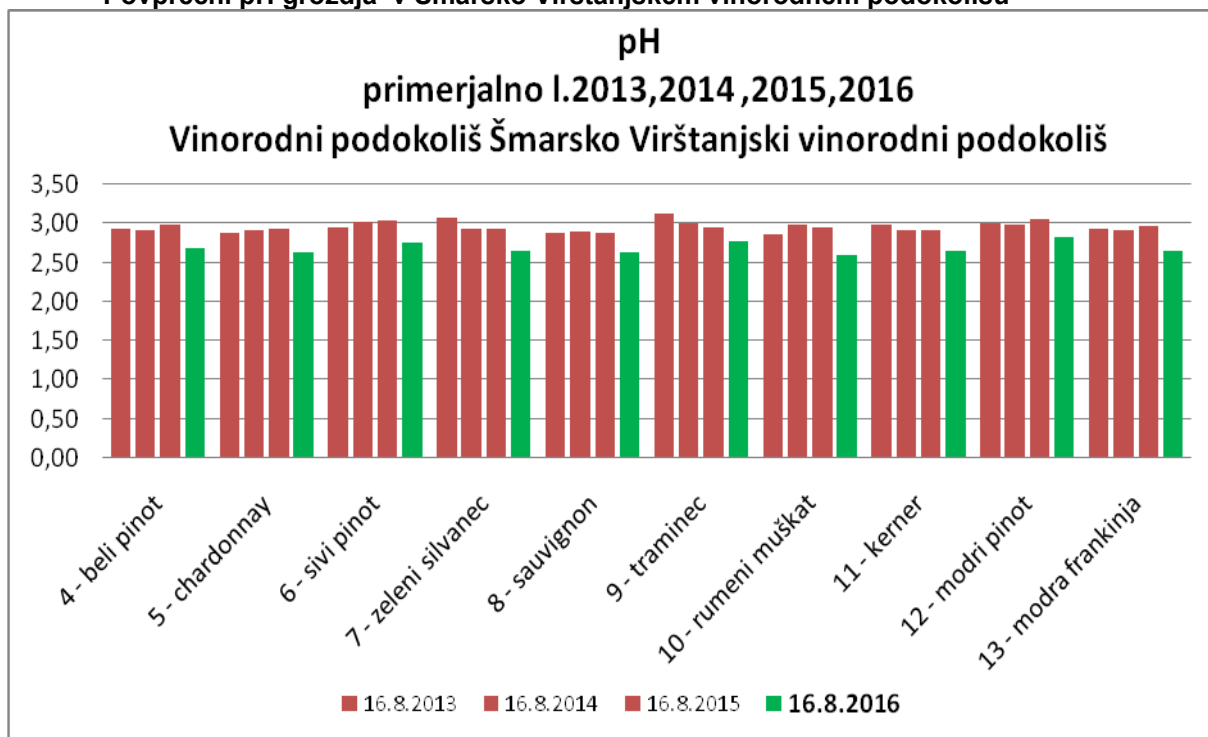
Povprečna masa 100jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



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

