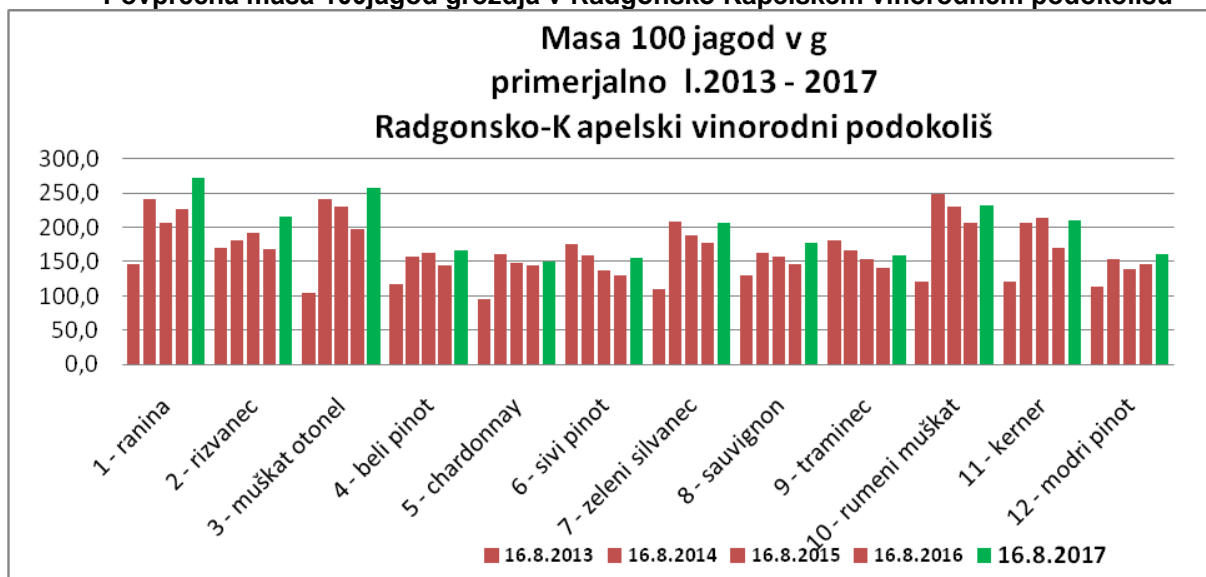


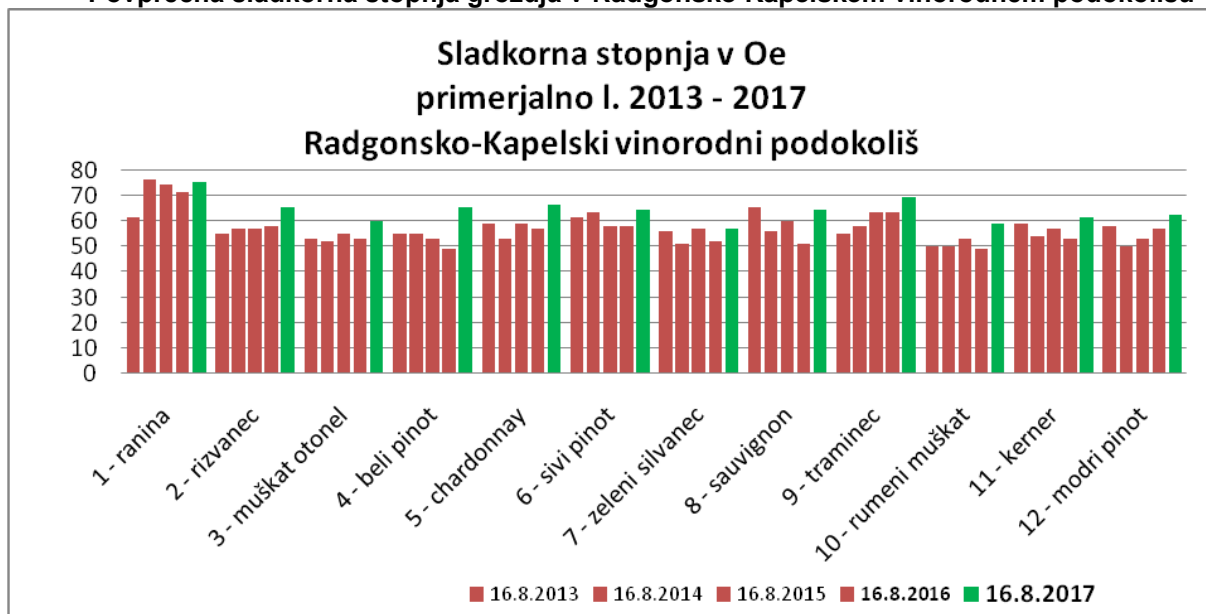
Datum:		16. avgust 2017					
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina	273,2	75	17,8	3,21	7,19	105
	2 - rizvanec	215,6	65	15,3	3,16	8,16	79
	3 - muškati otonel	258,1	60	14,3	3,28	7,27	83
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	165,7	65	15,4	3,01	12,98	50
	5 - chardonnay	150,4	66	15,6	2,94	11,51	57
	6 - sivi pinot	156,2	64	15,1	3,02	10,79	59
	7 - zeleni silvanec	206,2	57	13,4	2,96	11,92	47
	8 - sauvignon	176,9	64	15,3	2,94	13,59	48
	9 - traminec	158,9	69	16,4	3,16	8,72	80
	10 - rumeni muškati	231,8	59	14,0	3,00	11,25	53
	11 - kerner	210,1	61	14,5	2,94	11,51	53
	12 - modri pinot	161,3	62	14,7	2,96	12,94	48
	rane sorte	248,9	67	15,8	3,21	7,54	89
	sr. pozne sorte	175,1	64	15,1	3,00	11,40	57
	vse sorte	190,9	64	15,3	3,05	10,57	64
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:

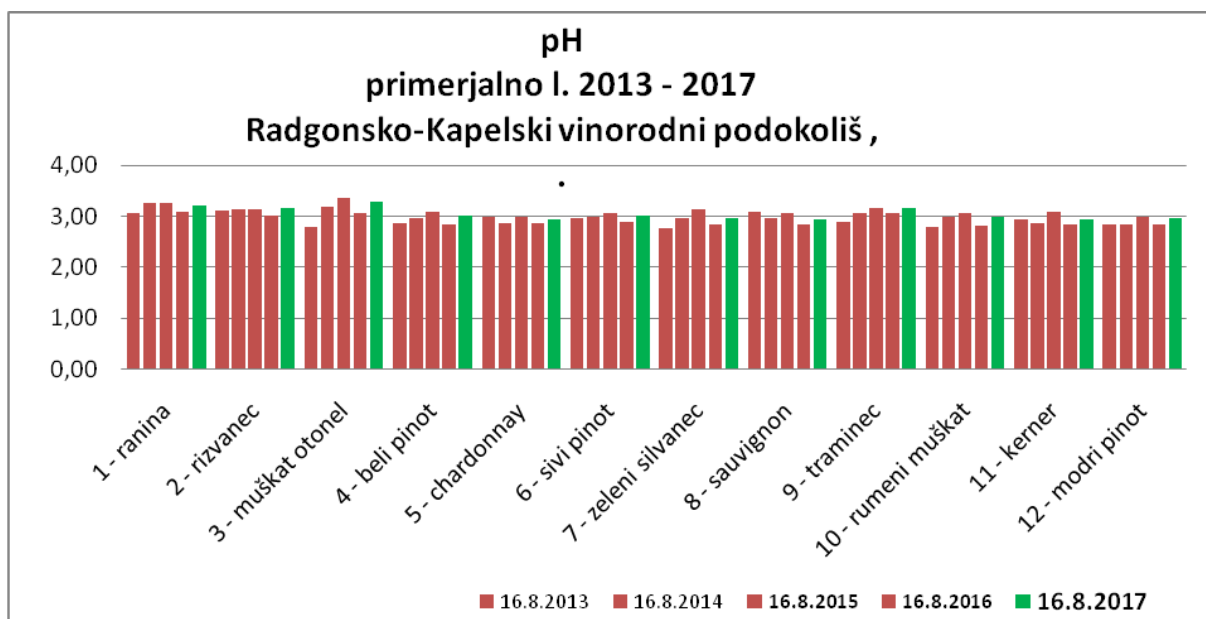
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu

**Skupne kisline v g/l
primerjalno I. 2013 - 2017
Radgonsko-Kapelski vinorodni podokoliš**

