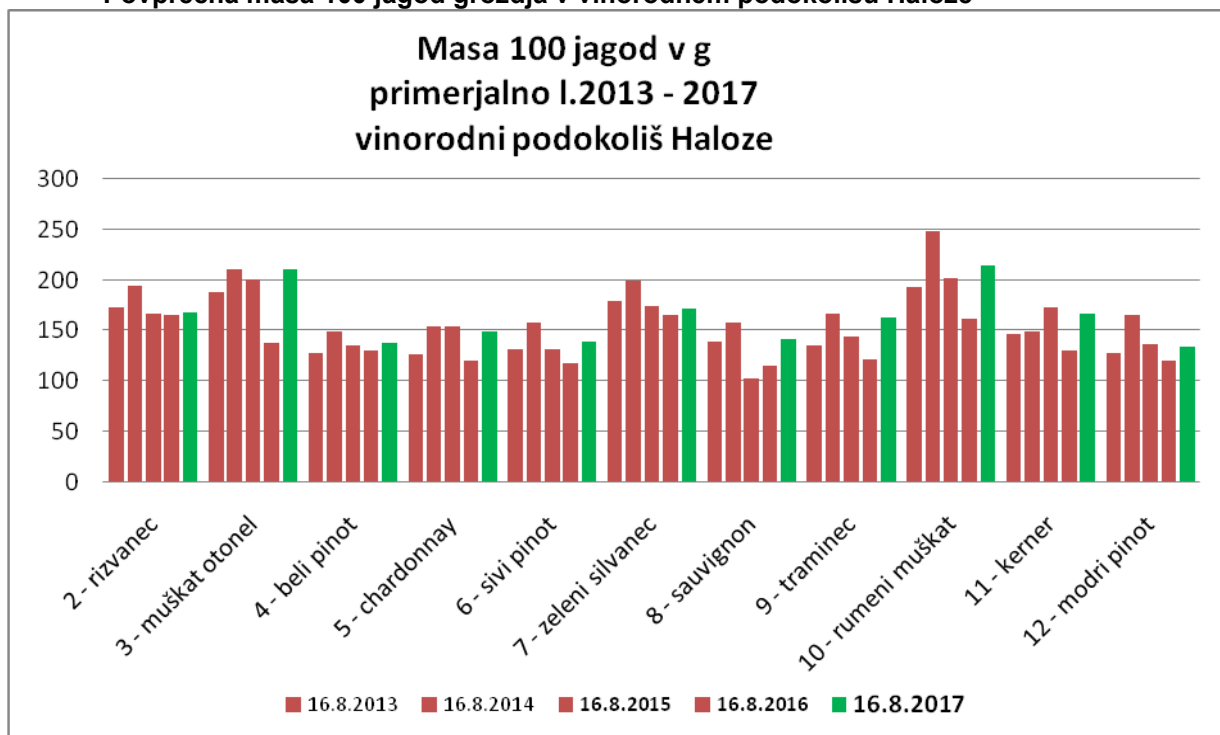
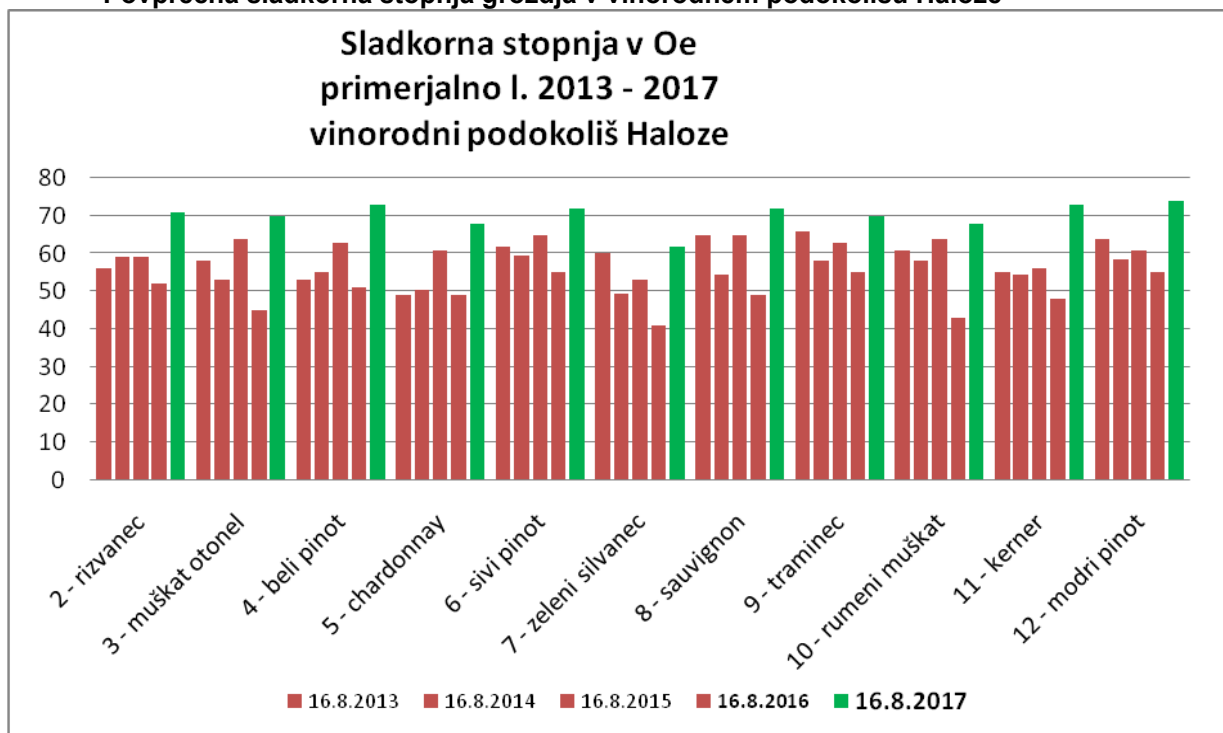


Datum:		16. avgust, 2017					
D-Vinorodni podokoliš Haloze							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	2 - rizvanec	168,0	71	16,7	3,13	8,62	83
	3 - muškati otonek	210,8	70	16,5	3,31	6,85	140
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	138,0	73	17,2	3,09	9,88	78
	5 - chardonnay	149,4	68	16,1	3,09	10,60	66
	6 - sivi pinot	139,4	72	17,0	3,22	8,56	88
	7 - zeleni silvanec	172,1	62	14,6	3,00	11,57	54
	8 - sauvignon	141,8	72	17,0	3,11	10,34	70
	9 - traminec	163,2	70	16,6	3,17	9,55	73
	10 - rumeni muškati	214,1	68	16,0	3,24	8,48	82
	11 - kerner	166,8	73	17,3	3,05	9,91	74
	12 - modri pinot	134,8	74	17,5	3,19	9,31	80
	rane sorte	189,4	70	16,6	3,22	7,74	102
	sr. pozne sorte	155,3	70	16,7	3,13	9,79	74
	vse sorte	161,5	70	16,7	3,15	9,42	78
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

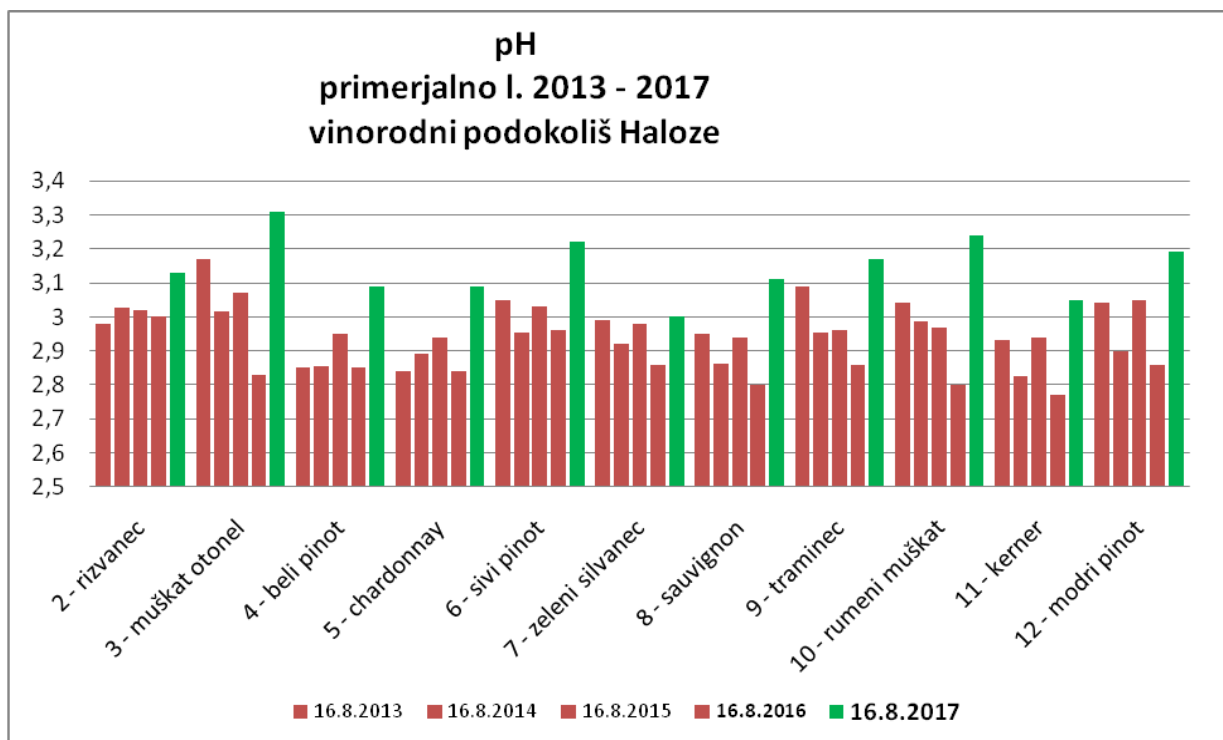
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



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



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



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**

