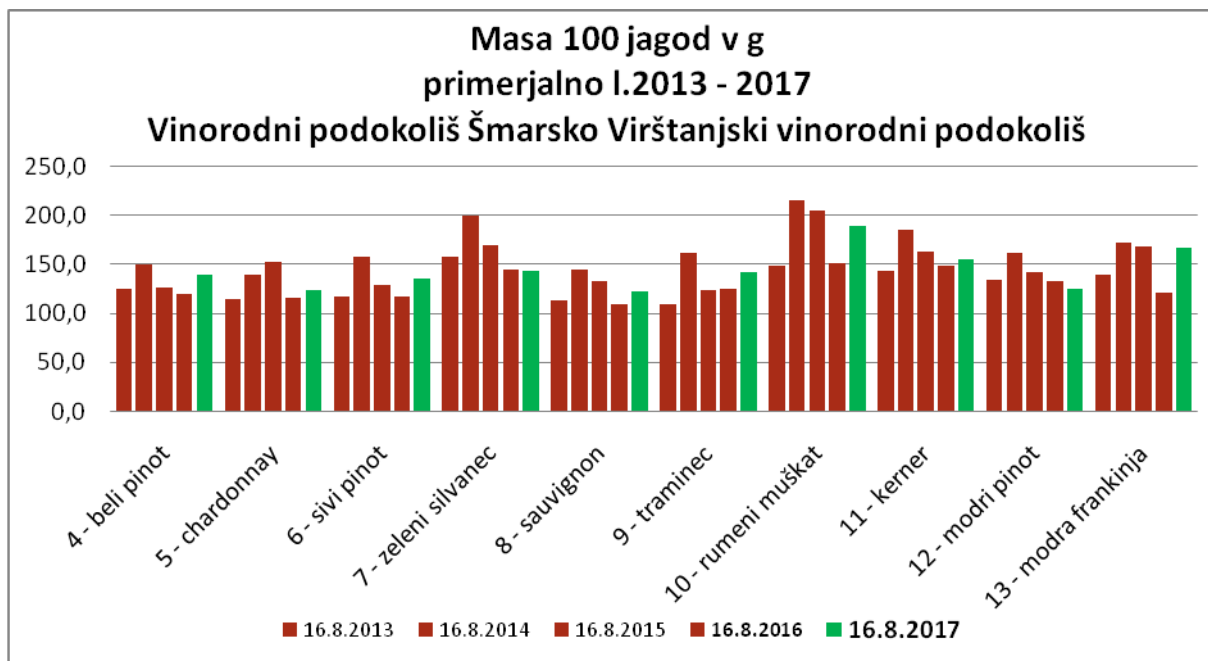
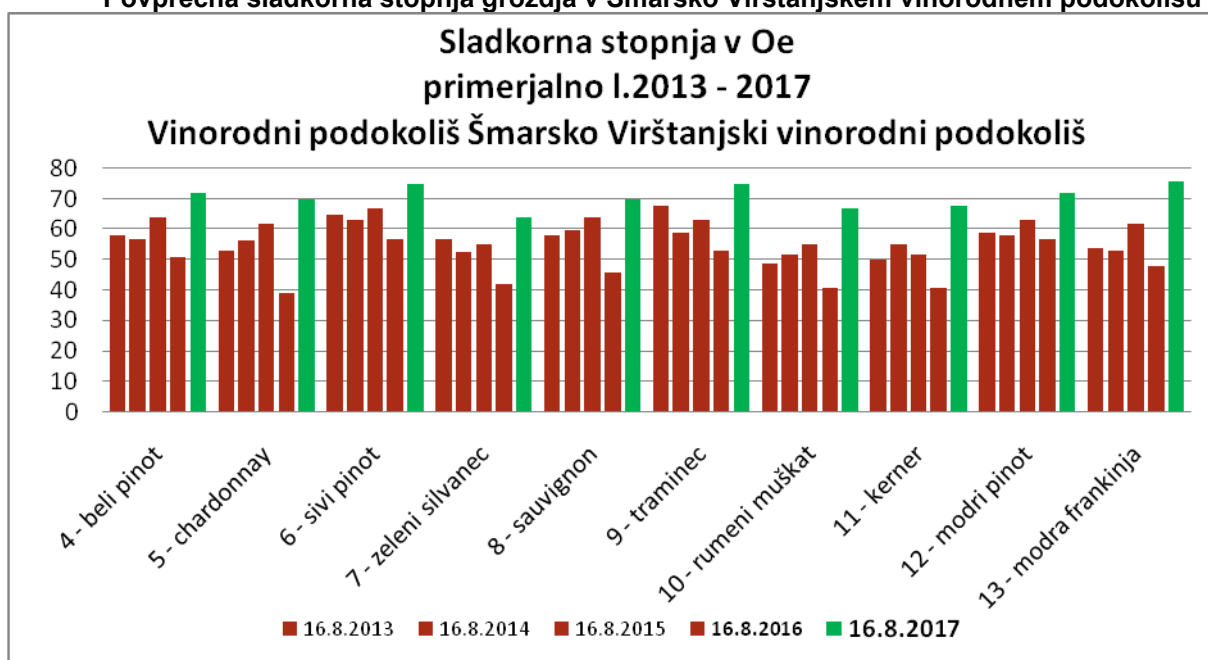


16. avgust, 2017							
G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	139,3	72	17,0	3,11	10,02	72
	5 - chardonnay	123,2	70	16,5	3,00	14,14	50
	6 - sivi pinot	134,7	75	17,8	3,08	10,12	75
	7 - zeleni silvanec	143,1	64	15,1	2,92	15,45	41
	8 - sauvignon	122,3	70	16,4	2,94	15,62	48
	9 - traminec	141,7	75	17,8	3,08	12,46	61
	10 - rumeni muškat	188,4	67	15,8	3,13	10,03	66
	11 - kerner	155,0	68	16,0	3,01	13,18	53
	12 - modri pinot	124,4	72	16,9	3,18	9,68	77
	13 - modra frankinja	165,7	76	18,0	3,04	11,60	63
	14 - zweigelt						
	sr. pozne sorte	141,8	71	16,7	3,03	12,63	59
	vse sorte	141,8	71	16,7	3,03	12,63	59
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

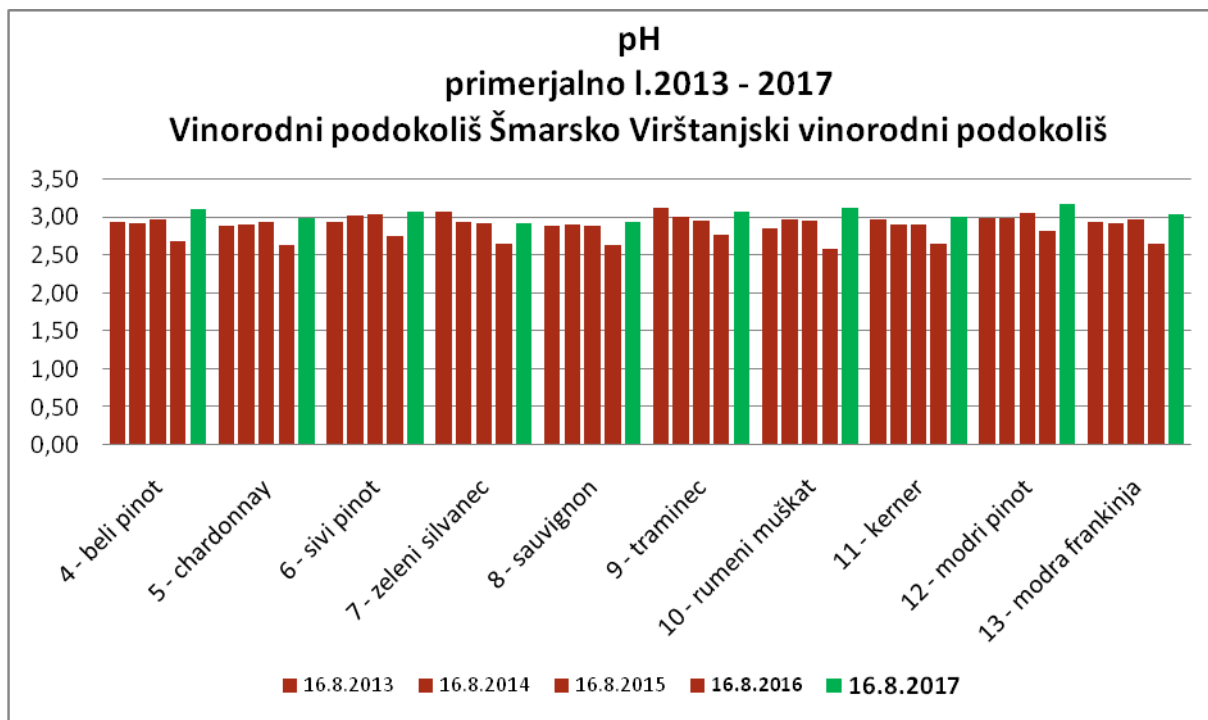
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna masa 100jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjškem vinorodnem podokolišu**



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

