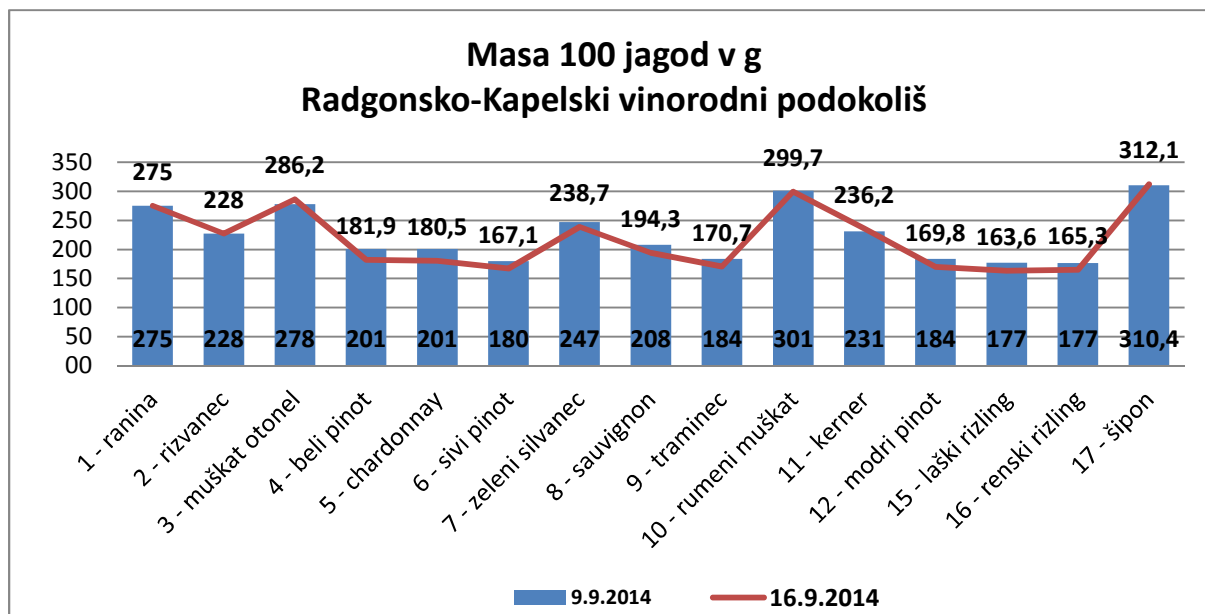


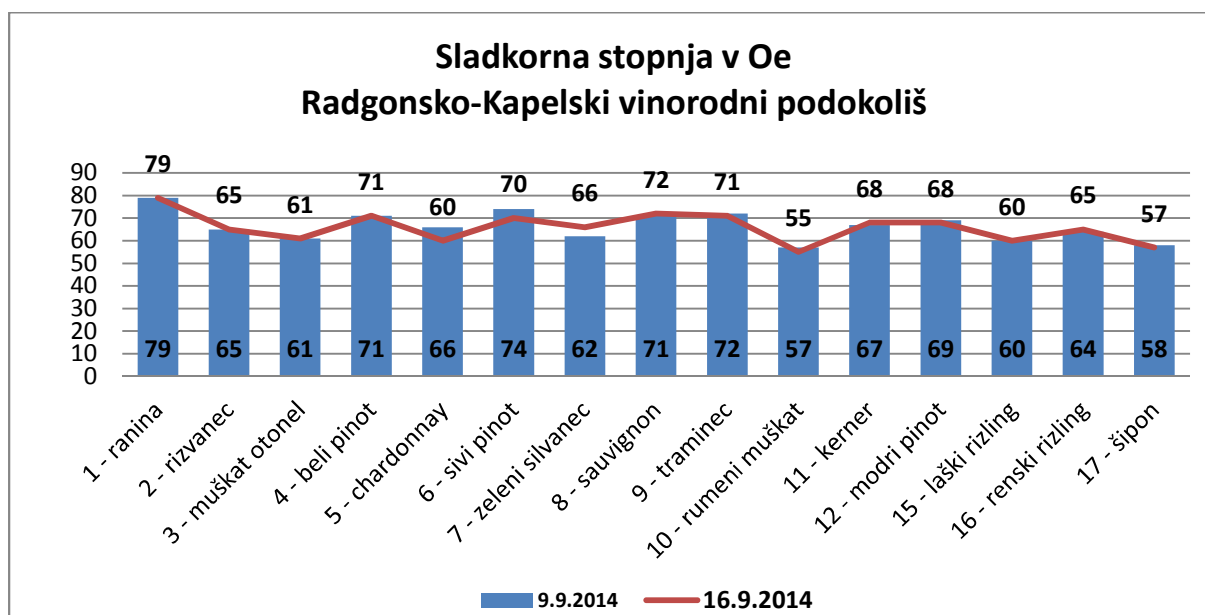
Datum: **16. september, 2014**

B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš								
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE								
	1 - ranina	---	---	---	---			
	2 - rizvanec	---	---	---	---			
	3 - muškati otonel	286,2	61	3,52	5,54	0,33	0,67	110
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	181,9	71	3,25	8,58	0,32	0,68	83
	5 - chardonnay	180,5	60	3,12	8,92	0,33	0,67	67
	6 - sivi pinot	167,1	70	3,27	7,62	0,31	0,69	92
	7 - zeleni silvanec	238,7	66	3,24	7,28	0,34	0,66	90
	8 - sauvignon	194,3	72	3,23	8,53	0,37	0,63	84
	9 - traminec	170,7	71	3,28	7,98	0,28	0,72	89
	10 - rumeni muškati	299,7	55	3,25	8,00	0,38	0,62	69
	11 - kerner	236,2	68	3,20	8,07	0,25	0,75	85
	12 - modri pinot	169,8	68	3,18	10,80	0,40	0,60	63
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	163,6	60	3,14	8,72	0,32	0,68	69
	16 - renski rizling	165,3	65	3,05	11,40	0,32	0,68	57
	17 - šipon	312,1	57	3,13	10,49	0,43	0,57	59
	18 - žametovka							
	rane sorte	286,2	61	3,52	5,54	0,33	0,67	110
	sr. pozne sorte	201,3	67	3,23	8,37	0,33	0,67	81
	pozne sorte	193,9	61	3,10	10,15	0,36	0,64	62
	vse sorte	204,4	65	3,21	8,76	0,34	0,66	84
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST								
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI								
R<70 SLABE KAKOVOSTI								

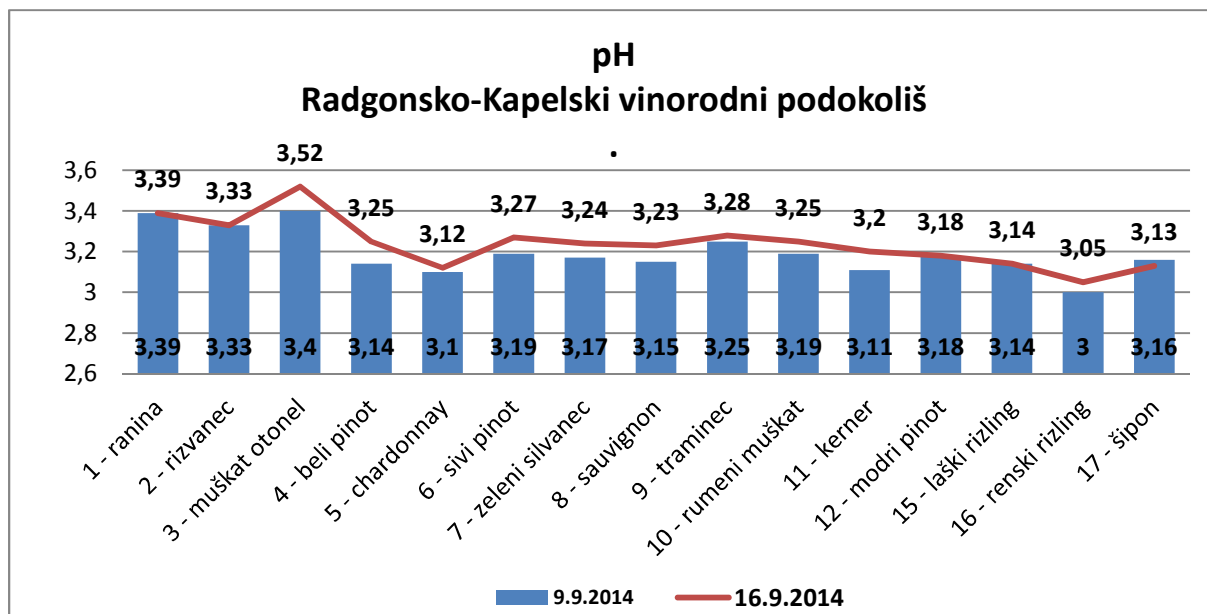
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna masa 100jagod grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu**



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečne skupne kisline grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podkolišu**

