

Datum:

16. september, 2014

D-Vinorodni podokoliš Haloze

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec							
	3 - muškato tonel							
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	198,2	70	3,19	8,80	0,39	0,61	80
	5 - chardonnay	232,3	70	3,21	9,18	0,39	0,61	77
	6 - sivi pinot	188,9	74	3,21	8,35	0,37	0,63	89
	7 - zeleni silvanec	288,1	65	3,24	7,93	0,37	0,63	82
	8 - sauvignon	222,3	68	3,11	9,57	0,40	0,60	72
	9 - traminec	257,3	72	3,37	7,25	0,30	0,70	99
	10 - rumeni muškato	231,2	73	3,20	8,77	0,33	0,67	83
	11 - kerner	220,7	70	3,10	9,79	0,34	0,66	72
	12 - modri pinot	213,2	71	3,23	10,30	0,44	0,56	69
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	176,8	54	3,12	9,86	0,39	0,61	61
	16 - renski rizling	188,4	66	3,03	12,98	0,38	0,62	50
	17 - šipon	294,3	53	3,06	14,60	0,50	0,50	49
	19 - ranfol							
	rane sorte							
	sr. pozne sorte	225,6	70	3,20	9,00	0,37	0,63	79
	pozne sorte	204,9	58	3,07	12,06	0,42	0,58	50
	vse sorte	217,6	66	3,15	10,17	0,38	0,62	68

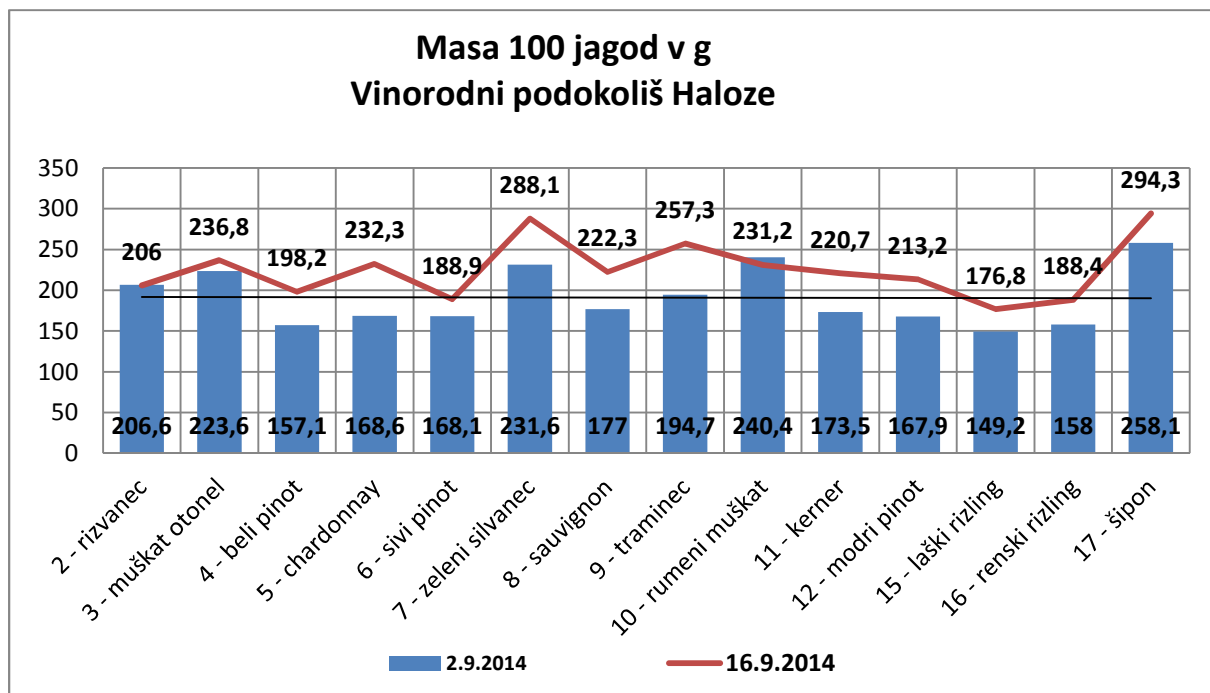
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

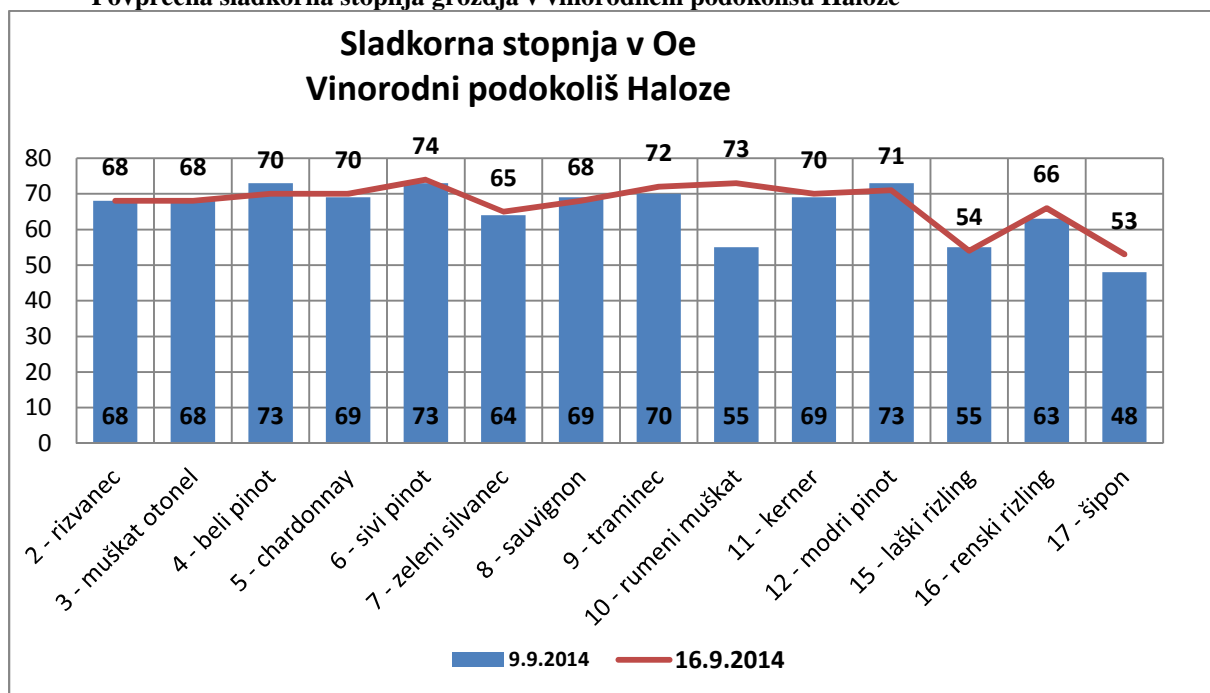
R<70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna masa 100jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze

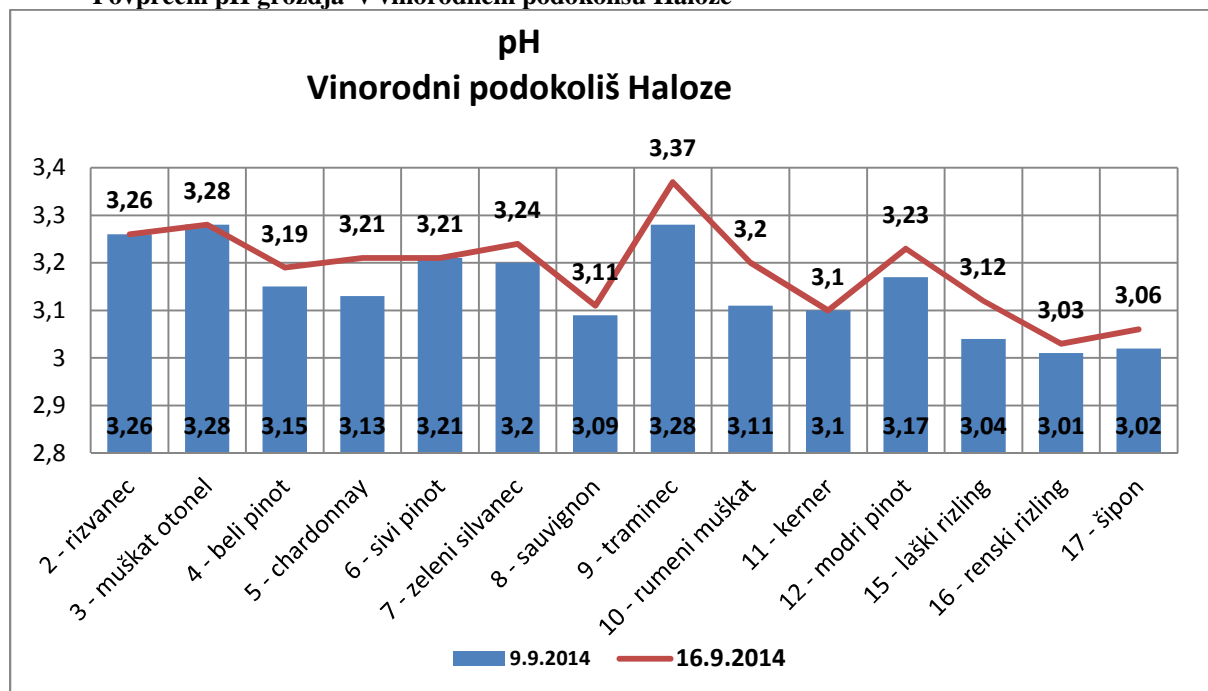


**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podkolišu Haloze**



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze

