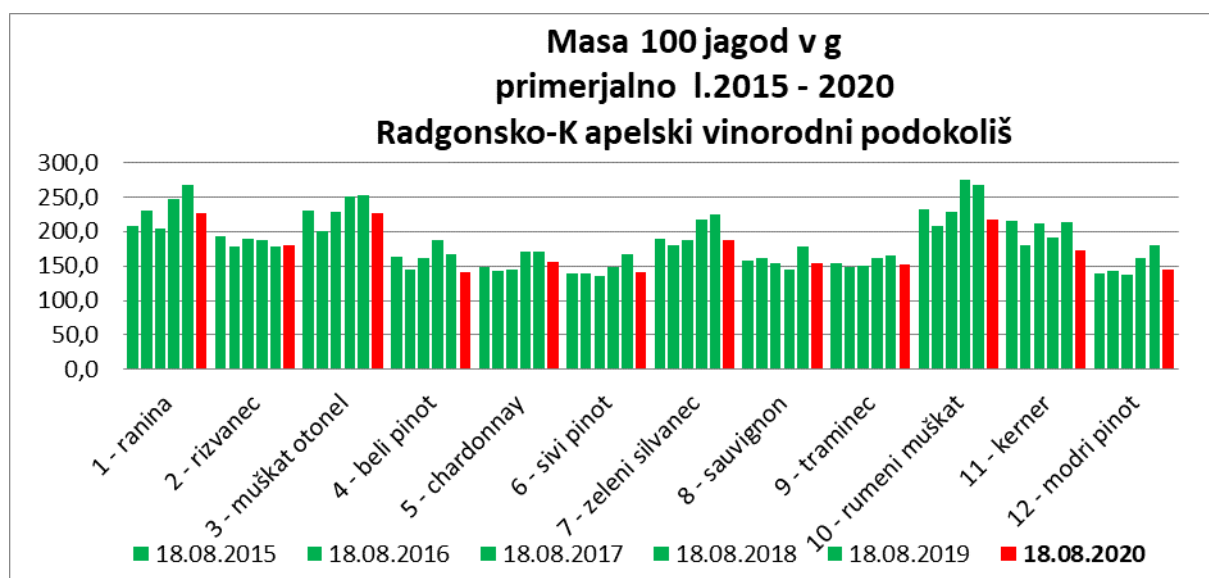
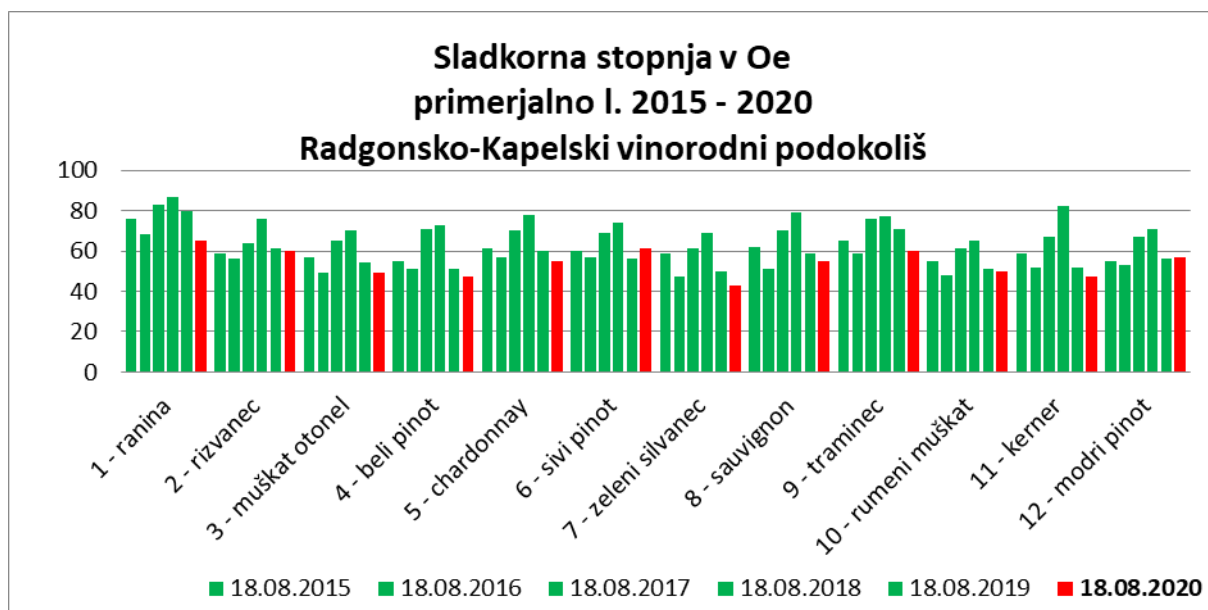


Datum:		18. avgust 2020					
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina	226,6	65	15,4	3,17	7,81	91
	2 - rizvanec	179,5	60	14,1	3,18	9,28	64
	3 - muškát otonel	226,9	49	11,6	3,04	12,39	39
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	140,7	47	11,2	2,88	20,31	23
	5 - chardonnay	156,2	55	12,9	2,78	19,00	29
	6 - sivi pinot	141,1	61	14,3	2,99	13,57	45
	7 - zeleni silvanec	187,0	43	10,3	2,83	22,35	20
	8 - sauvignon	154,7	55	12,9	2,86	18,83	29
	9 - traminec	151,7	60	14,2	3,07	11,73	52
	10 - rumeni muškát	217,5	50	11,9	2,90	14,23	35
	11 - kerner	173,5	47	11,2	2,88	20,56	23
	12 - modri pinot	144,9	57	13,5	2,99	14,12	41
	<b>rane sorte</b>	211,0	58	13,7	3,13	9,83	65
	<b>sr. pozne sorte</b>	161,4	53	12,7	2,91	16,85	34
	<b>vse sorte</b>	172,0	54	12,9	2,96	15,35	41
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

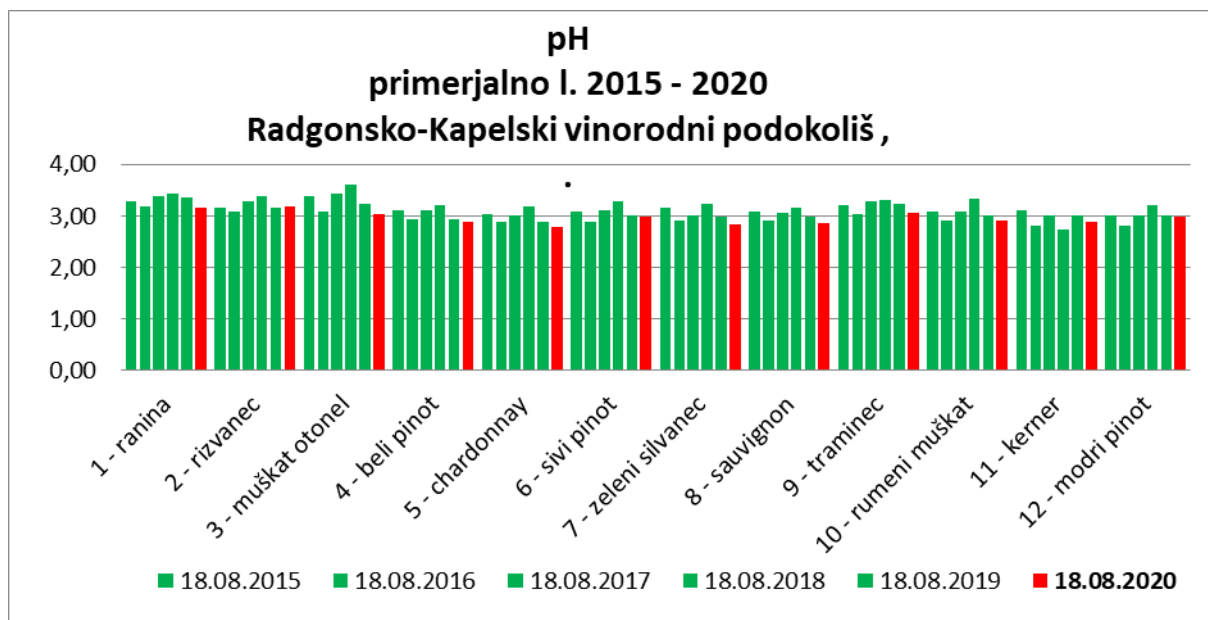
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:**  
**Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:**  
**Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**

