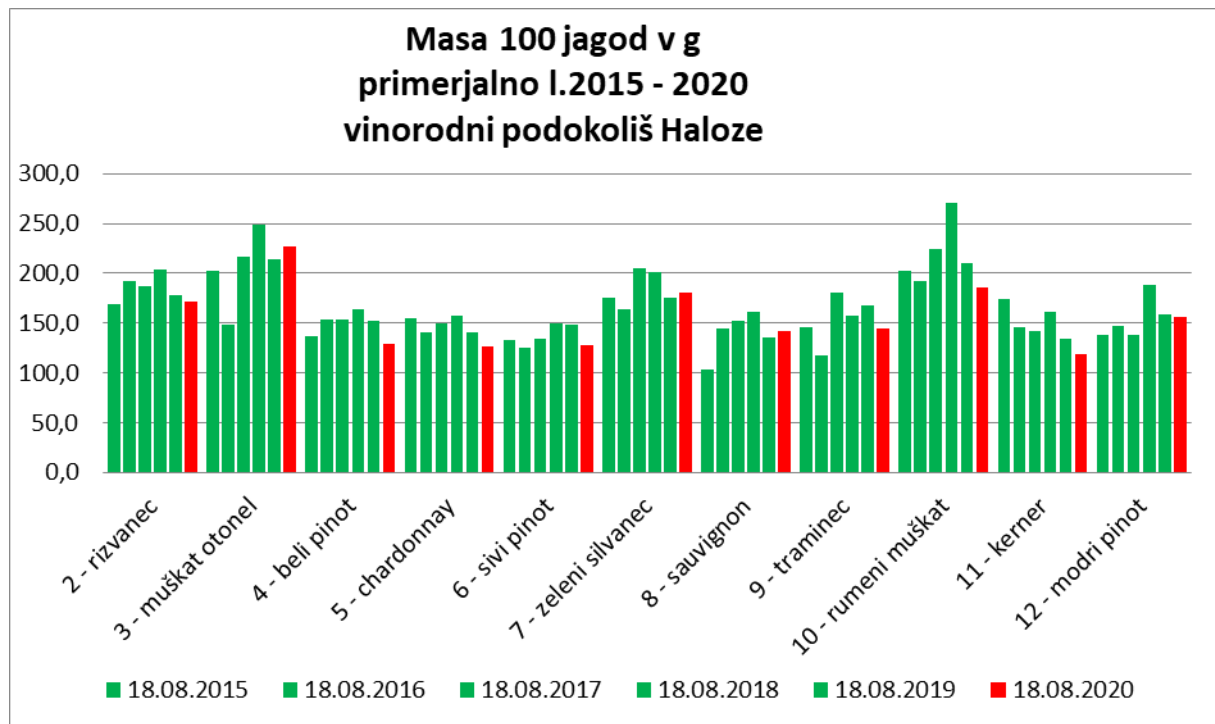
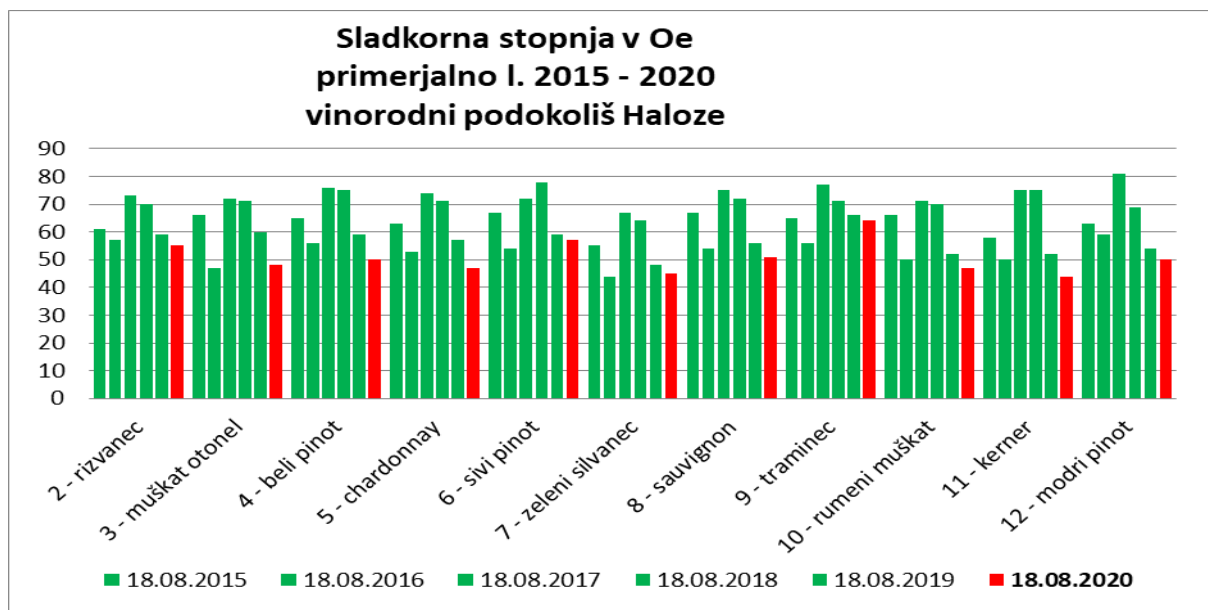


Datum:		18.avgust 2020					
D-Vinorodni podokoliš Haloze							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	2 - rizvanec	171,5	55	13,1	3,09	12,73	44
	3 - muškati otonel	227,5	48	11,4	3,04	11,61	41
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	128,7	50	11,9	2,89	18,16	28
	5 - chardonnay	126,8	47	11,1	2,85	20,11	23
	6 - sivi pinot	128,3	57	13,5	2,97	15,42	37
	7 - zeleni silvanec	180,4	45	10,8	2,92	19,68	23
	8 - sauvignon	142,3	51	12,2	2,86	20,67	26
	9 - traminec	144,5	64	15,1	3,08	13,12	50
	10 - rumeni muškati	186,0	47	11,3	2,91	18,70	26
	11 - kerner	118,3	44	10,6	2,88	21,09	21
	12 - modri pinot	156,1	50	11,9	2,87	19,83	25
	rane sorte	190,2	53	12,5	3,07	12,35	43
	sr. pozne sorte	143,7	50	12,0	2,90	18,87	28
	vse sorte	149,2	50	12,0	2,92	18,09	30
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

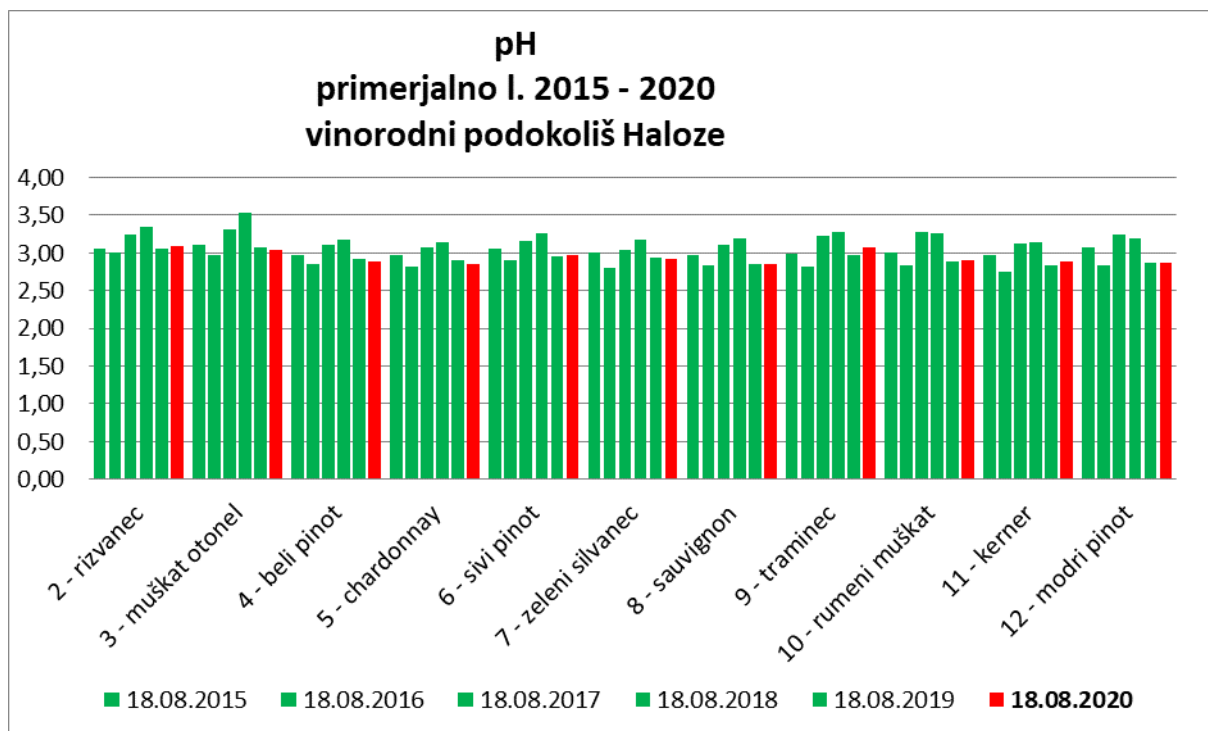
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



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

