

Datum:

18. avgust 2015

**B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš**

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>						
	1 - ranina	207,7	76	3,28	6,69	113
	2 - rizvanec	192,5	59	3,17	8,18	72
	3 - muškát otonel	231,0	57	3,38	6,77	84
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>						
	4 - beli pinot	164,2	55	3,12	10,61	52
	5 - chardonnay	148,7	61	3,03	8,78	71
	6 - sivi pinot	138,6	60	3,09	9,71	62
	7 - zeleni silvanec	189,9	59	3,17	8,16	72
	8 - sauvignon	157,9	62	3,09	9,45	65
	9 - traminec	153,9	65	3,20	7,70	84
	10 - rumeni muškát	232,1	55	3,08	9,33	58
	11 - kerner	215,8	59	3,11	8,13	73
	12 - modri pinot	139,7	55	3,02	10,87	50
	13 - modra frankinja					
	14 - zweigelt					
	<b>rane sorte</b>	210,4	64	3,27	7,21	90
	<b>sr. pozne sorte</b>	167,5	60	3,10	9,02	67

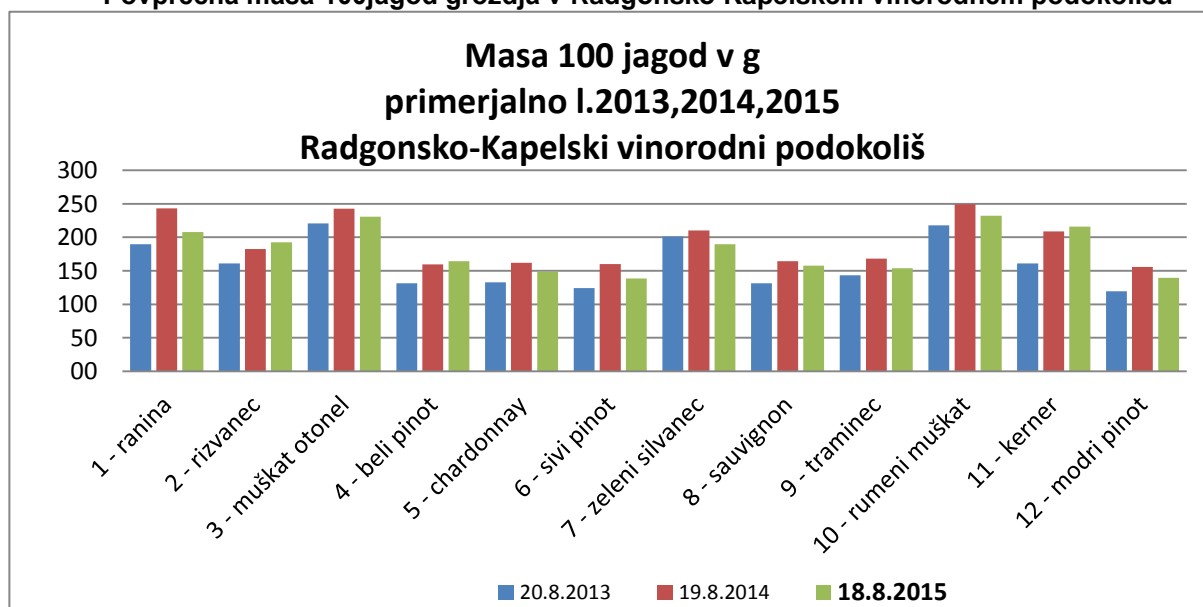
R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

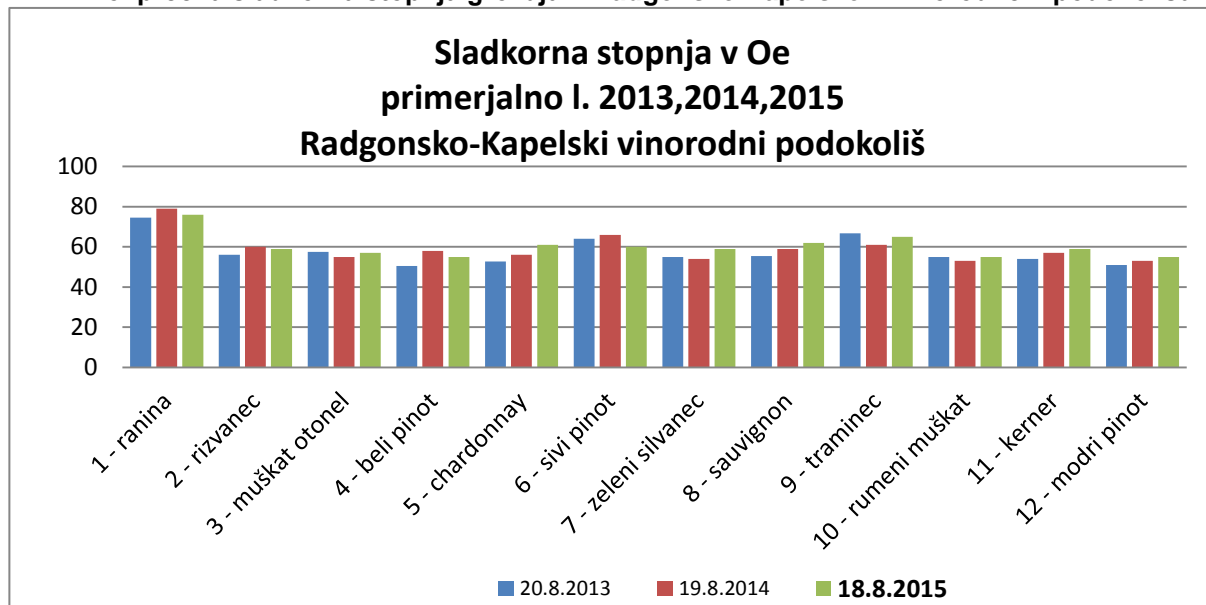
R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:

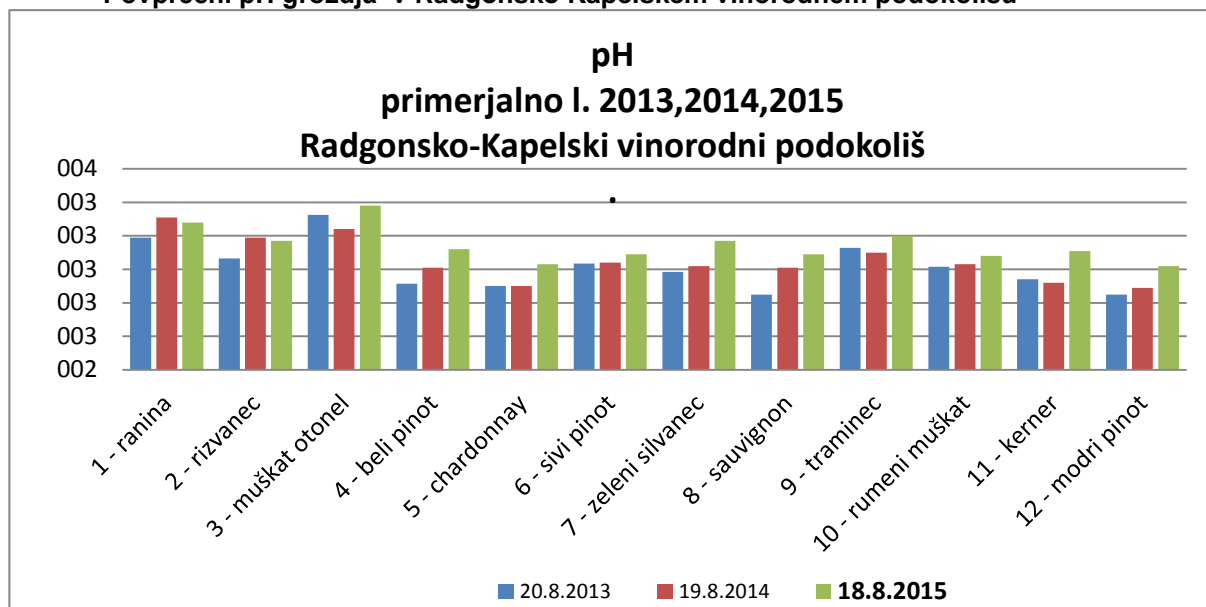
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:**  
**Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:**  
**Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**

