

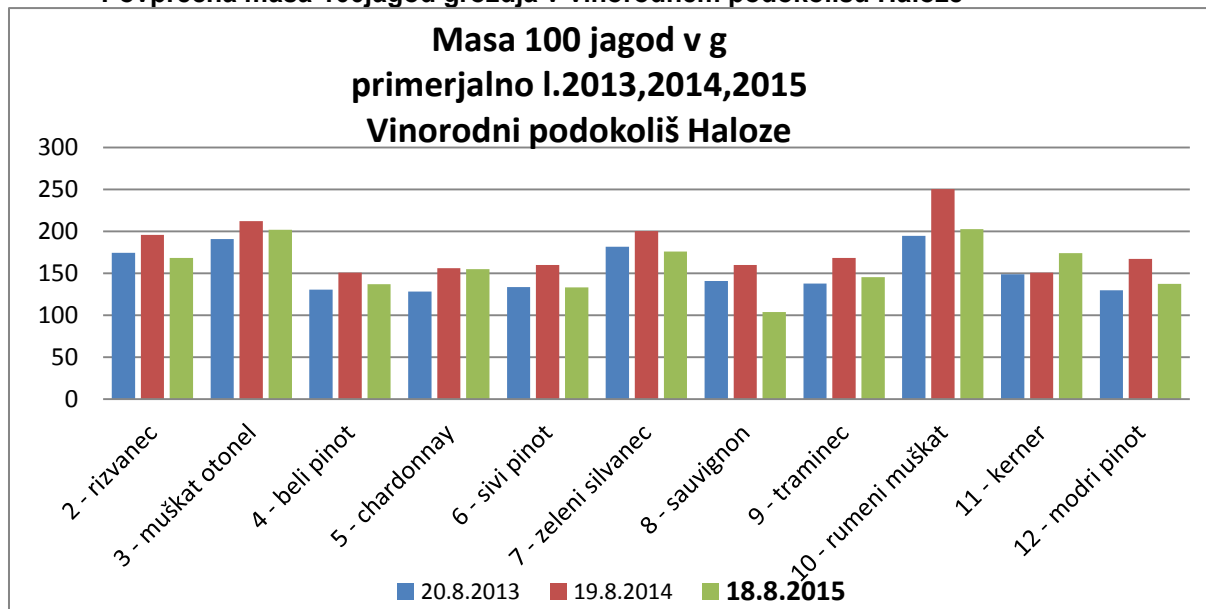
Datum: 18. avgust 2015

D-Vinorodni podokoliš Haloze

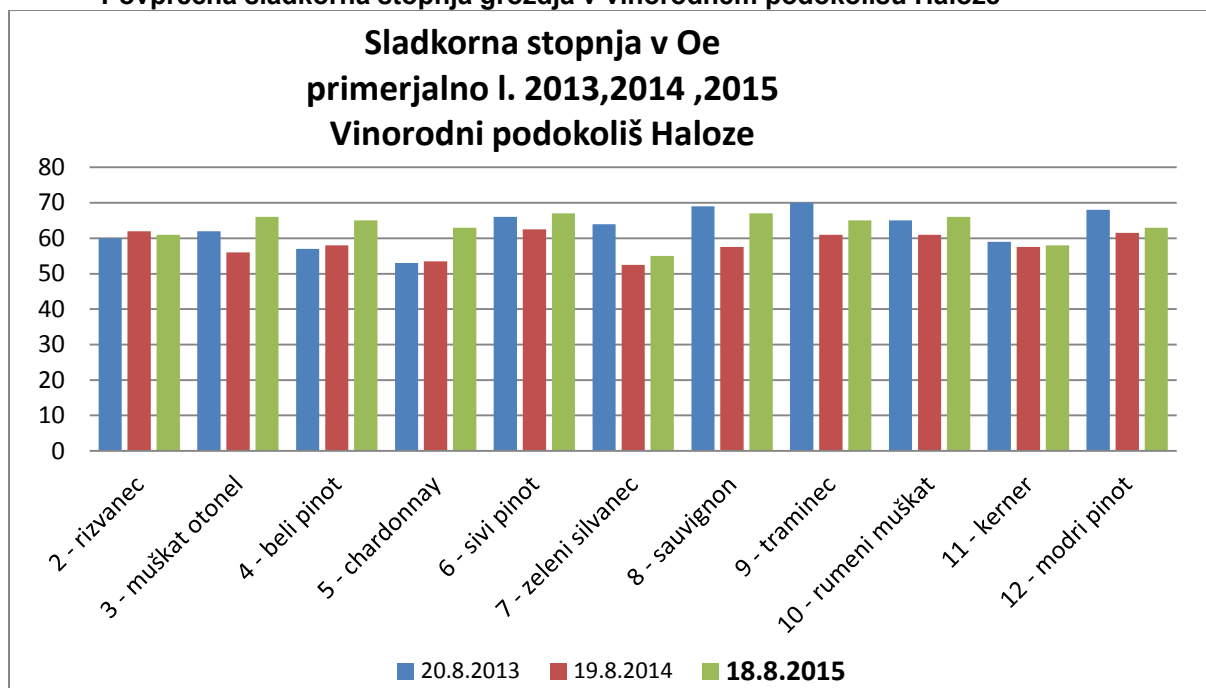
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE						
	1 - ranina					
	2 - rizvanec	168,3	61	3,05	8,21	75
	3 - muškati otonec	202,1	66	3,10	6,18	107
SREDNJE POZNE SORTE						
	4 - beli pinot	137,1	65	2,98	8,65	77
	5 - chardonnay	155,1	63	2,97	11,35	58
	6 - sivi pinot	133,1	67	3,06	9,94	69
	7 - zeleni silvanec	176,0	55	3,01	10,89	51
	8 - sauvignon	103,8	67	2,97	11,82	57
	9 - traminec	145,6	65	2,99	10,08	65
	10 - rumeni muškati	202,7	66	3,00	10,15	65
	11 - kerner	174,2	58	2,97	11,07	52
	12 - modri pinot	137,4	63	3,08	10,74	59
	rane sorte	185,2	64	3,07	7,19	91
	sr. pozne sorte	146,4	64	3,00	10,70	61

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI
R<70 SLABE KAKOVOSTI

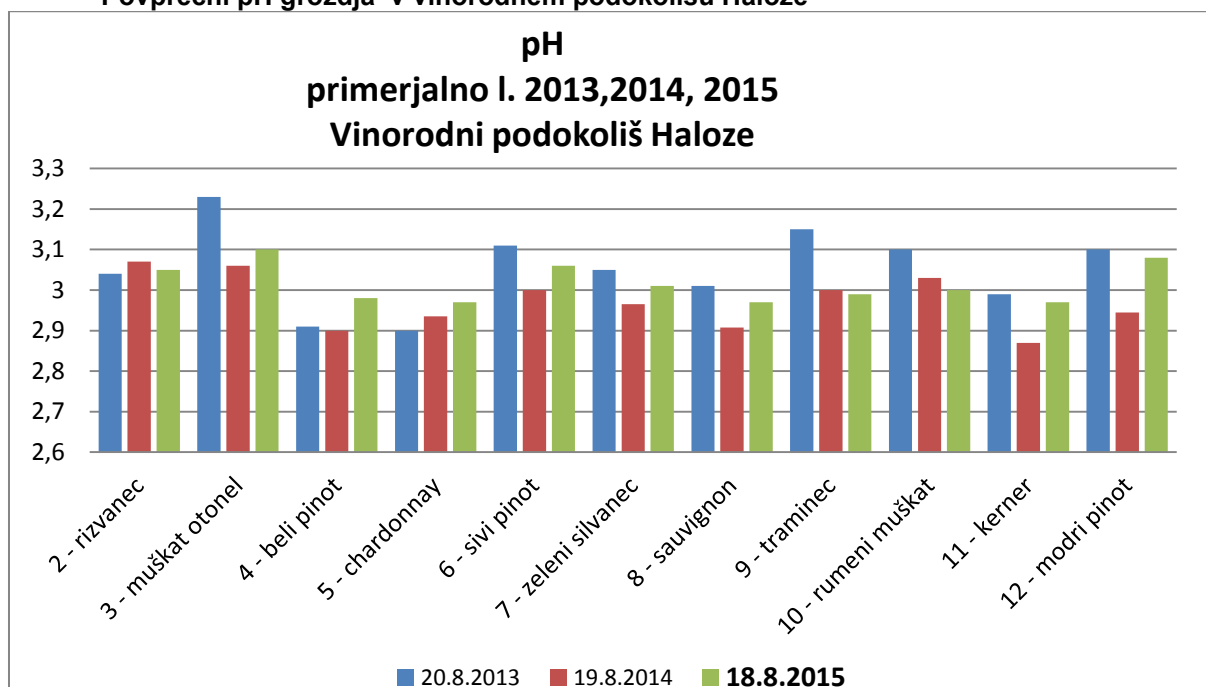
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



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



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



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

