

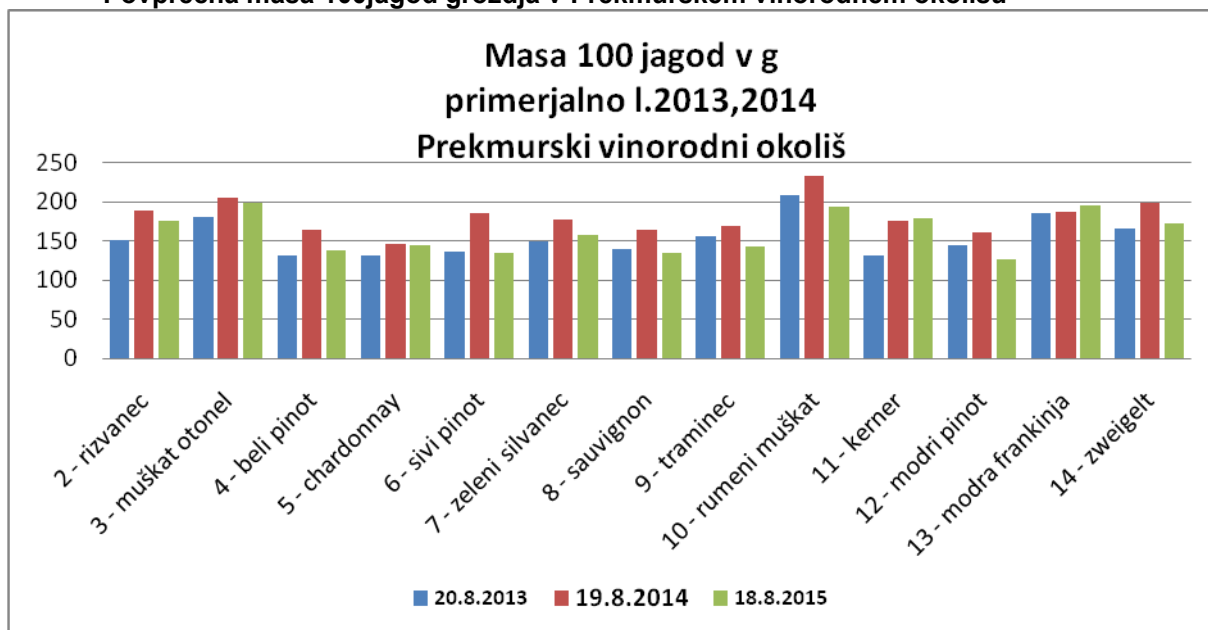
Datum: 18. avgust, 2015

**F - Prekmurski vinorodni okoliš**

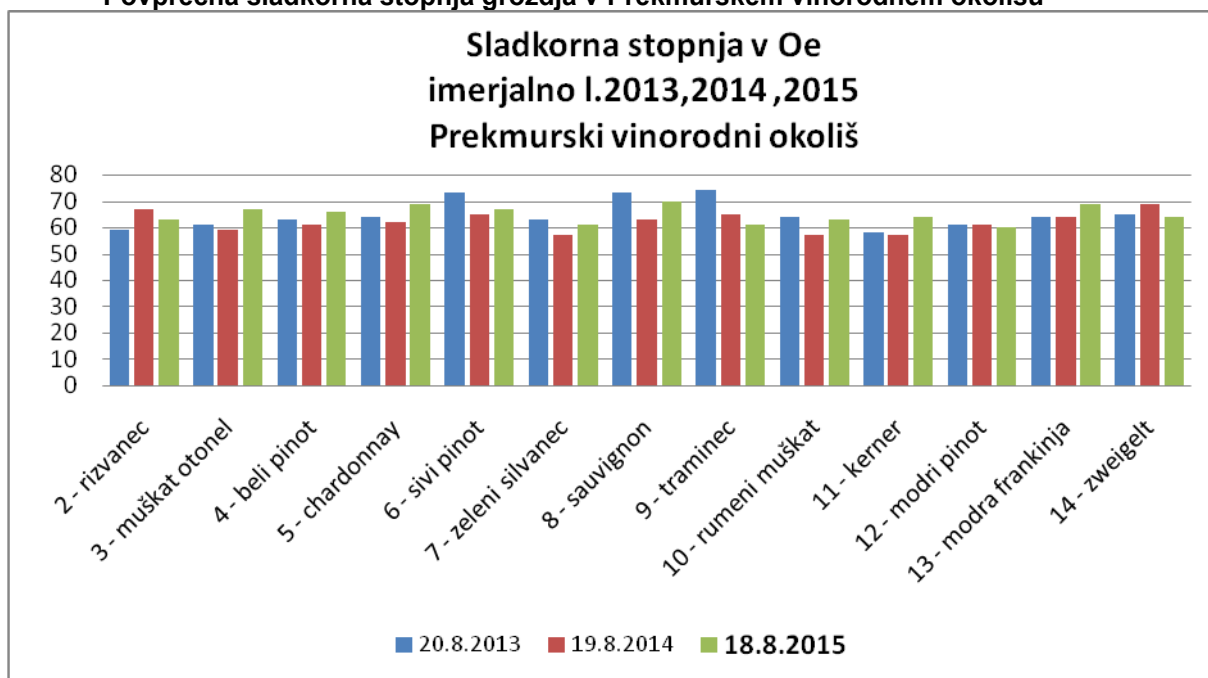
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>						
	2 - rizvanec	175,4	63	3,09	7,34	86
	3 - muškati otonec	197,9	67	3,12	7,21	92
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>						
	4 - beli pinot	137,0	66	3,05	8,88	74
	5 - chardonnay	144,4	69	2,96	9,79	71
	6 - sivi pinot	134,1	67	3,14	8,59	78
	7 - zeleni silvanec	157,6	61	2,98	9,48	64
	8 - sauvignon	133,3	70	2,94	10,85	66
	9 - traminec	142,8	61	3,01	10,36	60
	10 - rumeni muškati	193,5	63	3,06	6,80	92
	11 - kerner	177,4	64	2,94	8,57	75
	12 - modri pinot	125,1	60	3,08	9,12	66
	13 - modra frankinja	193,8	69	3,02	10,94	64
	14 - zweigelt	171,4	64	3,04	9,20	70
	<b>rane sorte</b>	186,6	65	3,10	7,27	89
	<b>sr. pozne sorte</b>	152,2	66	3,01	9,49	70

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

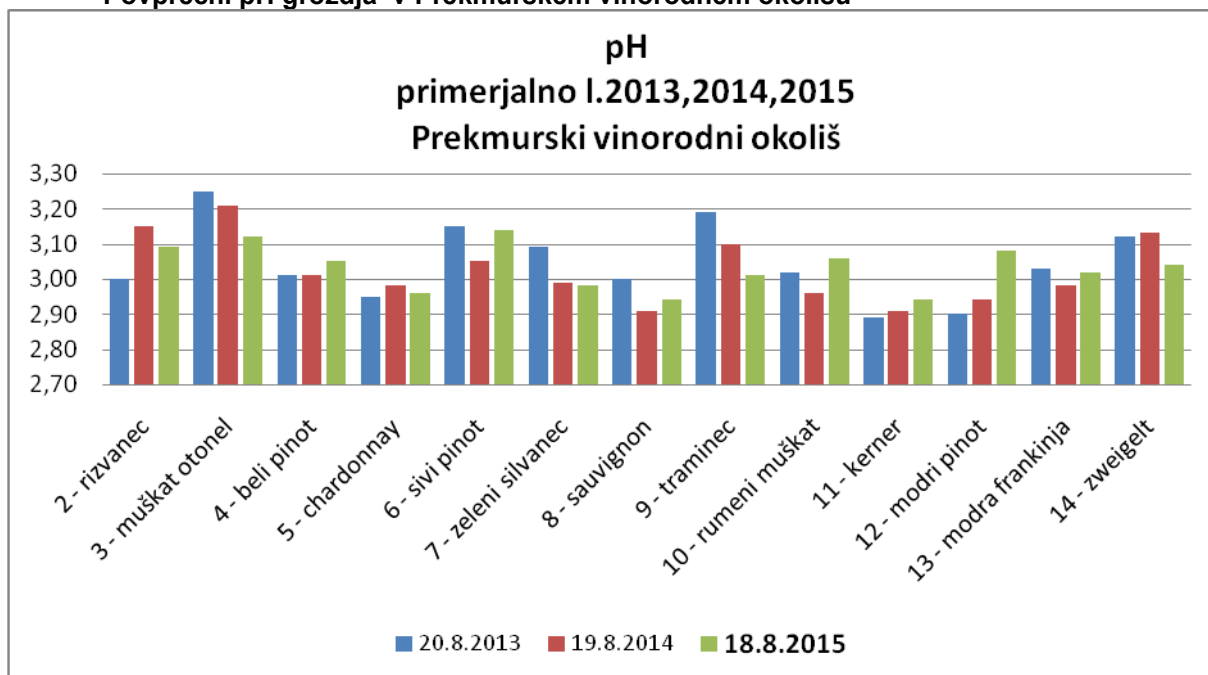
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:**  
**Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:**  
**Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:**  
**Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**

