

Datum: **19. avgust, 2014**

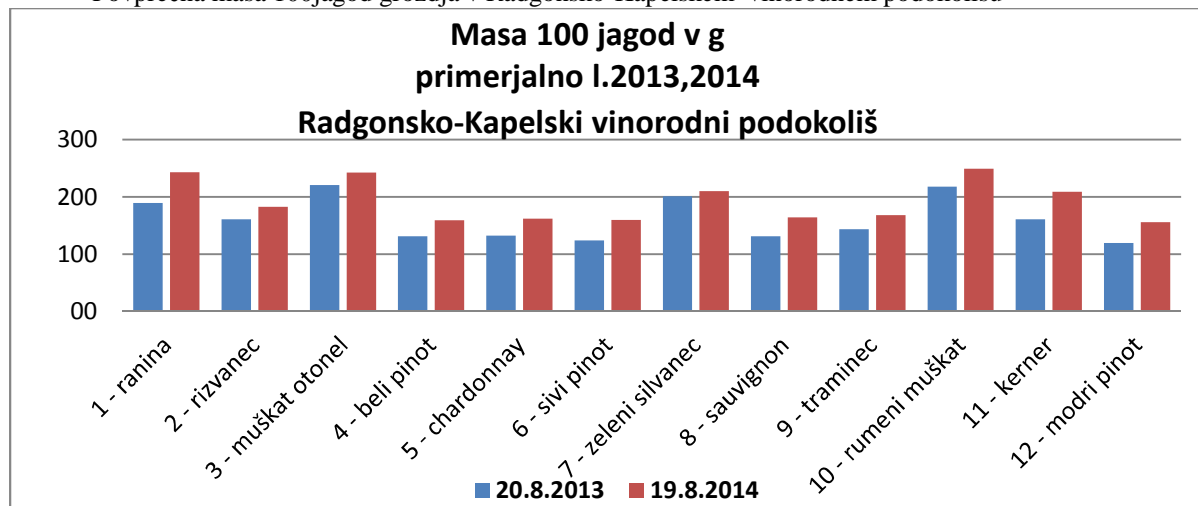
**B-Radgonsko-Kapelski vinorodni podkoliš**

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>						
	1 - ranina	243,3	79	3,31	7,34	108
	2 - rizvanec	182,5	60	3,19	10,69	56
	3 - muškati otonel	242,5	55	3,24	8,94	62
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>						
	4 - beli pinot	159,4	58	3,01	16,05	36
	5 - chardonnay	161,9	56	2,90	18,14	32
	6 - sivi pinot	159,9	66	3,04	12,48	53
	7 - zeleni silvanec	210,1	54	3,02	13,88	39
	8 - sauvignon	164,5	59	3,01	15,33	39
	9 - traminec	168,1	61	3,10	9,94	62
	10 - rumeni muškati	249,4	53	3,03	12,34	43
	11 - kerner	208,8	57	2,92	12,80	45
	12 - modri pinot	155,7	53	2,89	17,86	30
	13 - modra frankinja					
	14 - zweigelt					
	<b>rane sorte</b>	222,7	65	3,24	8,99	75
	<b>sr. pozne sorte</b>	178,9	57	2,99	14,26	43
	<b>vse sorte</b>	188,3	58,9	3,0	13,1	50

<b>R &gt; 100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>
<b>R = 70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>
<b>R &lt; 70 SLABE KAKOVOSTI</b>

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podkolišu

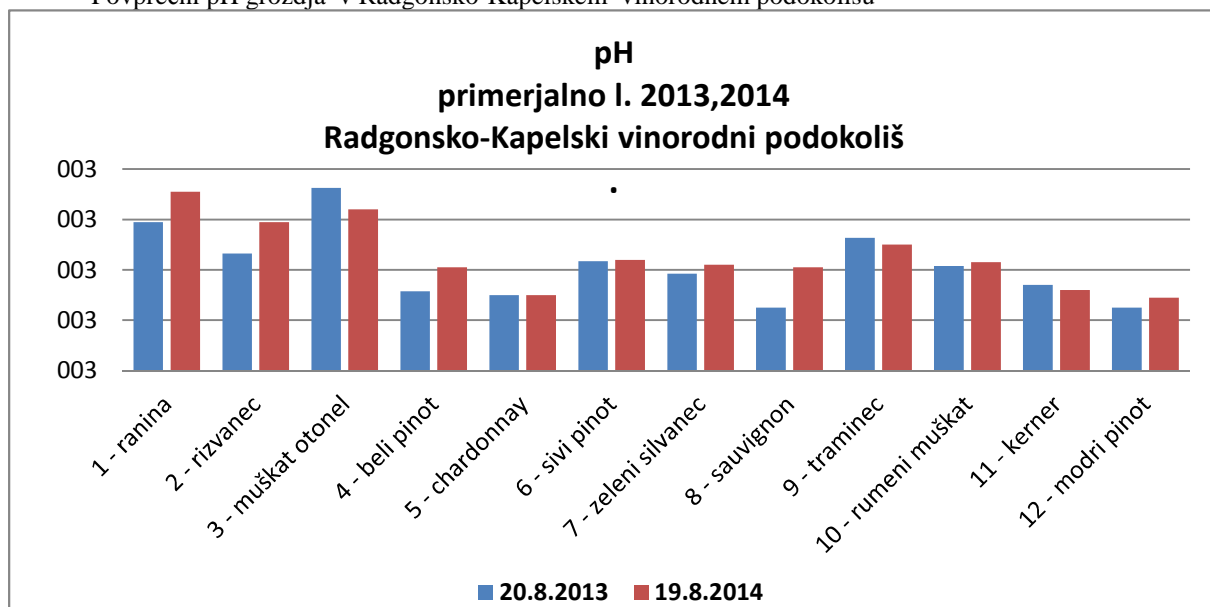


Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podkolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:  
Povprečni pH grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu

Skupne kisline v g/l  
primerjalno I. 2013,2014  
Radgonsko-Kapelski vinorodni podokoliš

