

Datum:

19. avgust, 2014

D-Vinorodni podokoliš Haloze

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE						
	1 - ranina					
	2 - rizvanec	195,9	62	3,07	11,18	55
	3 - muškat otonel	212,2	56	3,06	10,13	56
SREDNJE POZNE SORTE						
	4 - beli pinot	150,9	58	2,90	15,75	38
	5 - chardonnay	156,0	54	2,94	18,74	29
	6 - sivi pinot	159,9	63	3,00	14,79	43
	7 - zeleni silvanec	200,6	53	2,97	14,49	37
	8 - sauvignon	160,0	58	2,91	18,36	32
	9 - traminec	168,5	61	3,00	14,01	45
	10 - rumeni muškat	250,4	61	3,03	12,46	49
	11 - kerner	150,6	57,5	2,87	18,6	38
	12 - modri pinot	167,1	62	2,95	16,55	37
	13 - modra frankinja					
	14 - zweigelt					
	rane sorte	204,0	59	3,07	10,66	56
	sr. pozne sorte	175,4	58	2,96	15,72	37
	vse sorte	176,0	58	2,96	15,55	40

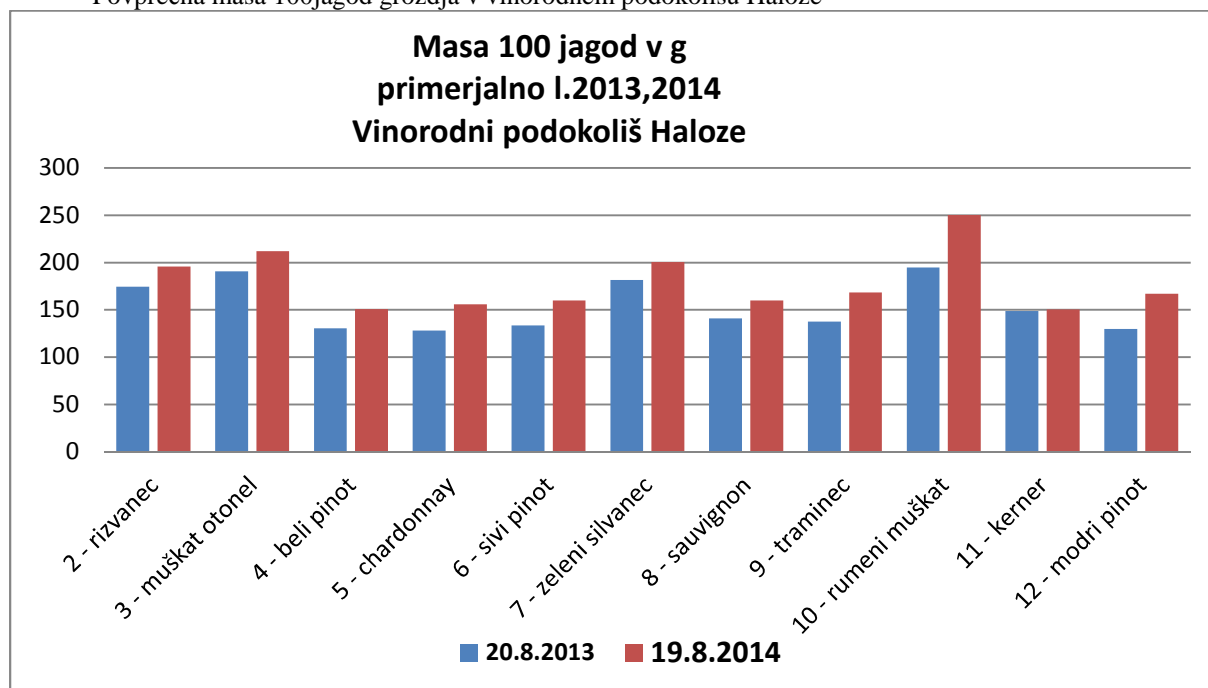
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

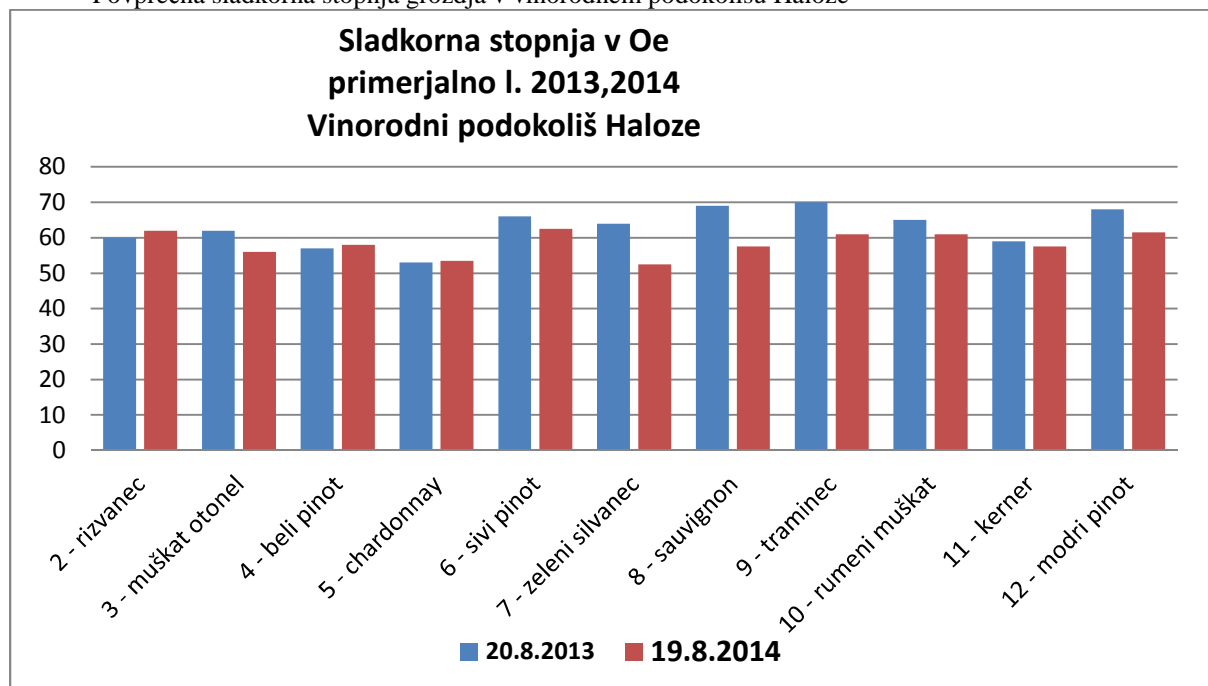
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna masa 100jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze

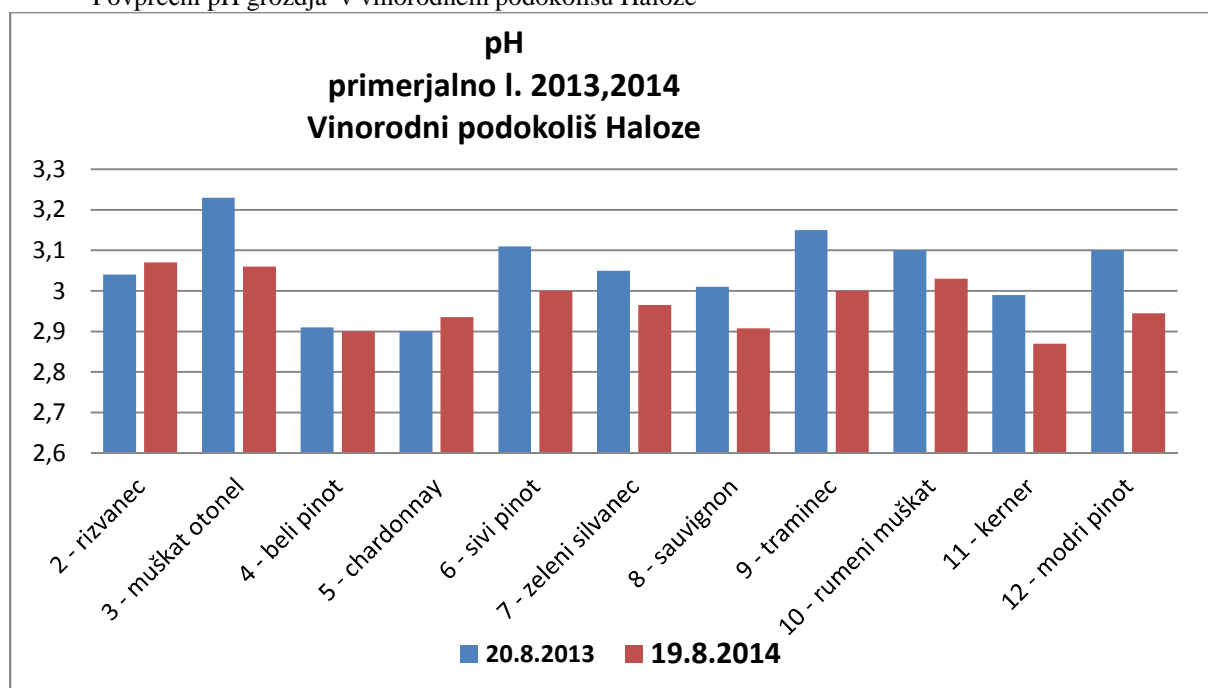


Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze

Skupne kisline v g/l
primerjalno I. 2013,2014
Vinorodni podkoliš Haloze

