

Datum:

19. avgust, 2014

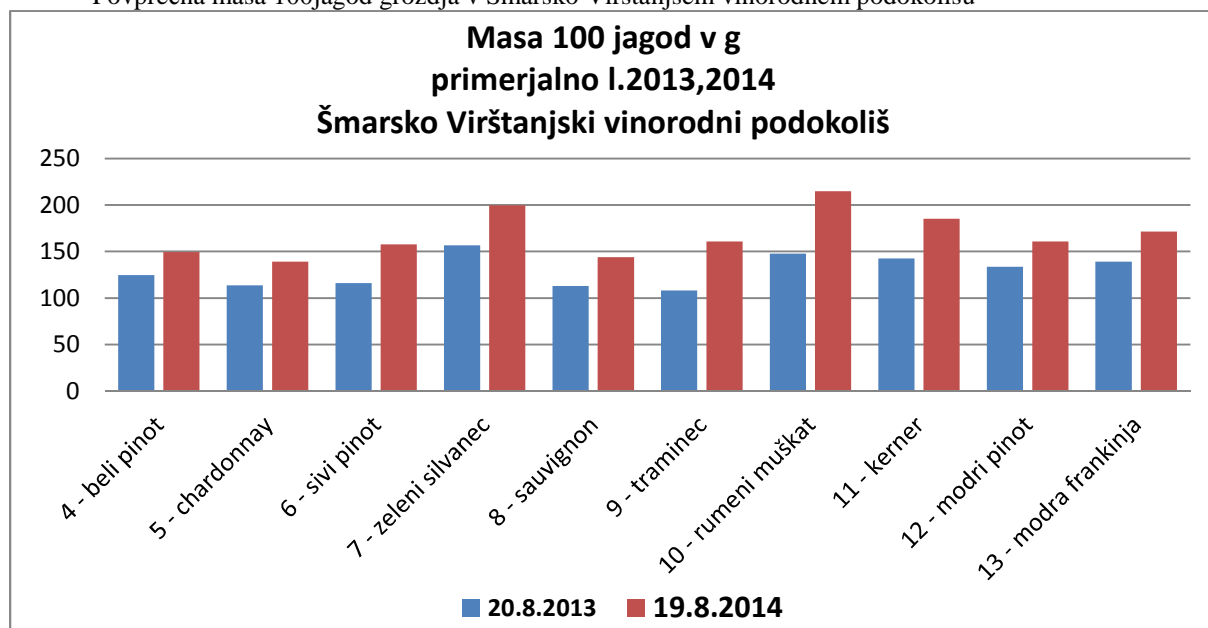
G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE						
	1 - ranina					
	2 - rizvanec					
	3 - muškata otonec					
SREDNJE POZNE SORTE						
	4 - beli pinot	149,6	57	2,93	17,63	33
	5 - chardonnay	139,0	57	2,91	19,22	30
	6 - sivi pinot	157,6	63	3,02	13,55	47
	7 - zeleni silvanec	199,6	53	2,94	16,07	33
	8 - sauvignon	143,9	60	2,90	18,81	33
	9 - traminec	160,7	59	3,01	15,37	39
	10 - rumeni muškata	214,7	52	2,98	13,55	41
	11 - kerner	185,1	55	2,91	15,54	36
	12 - modri pinot	160,8	58	2,99	15,50	42
	13 - modra frankinja	171,4	53	2,92	17,20	32
POZNE SORTE						
	rane sorte					
	sr. pozne sorte	164,3	57	2,94	16,74	35
	vse sorte	164,3	57	2,9	16,74	35

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

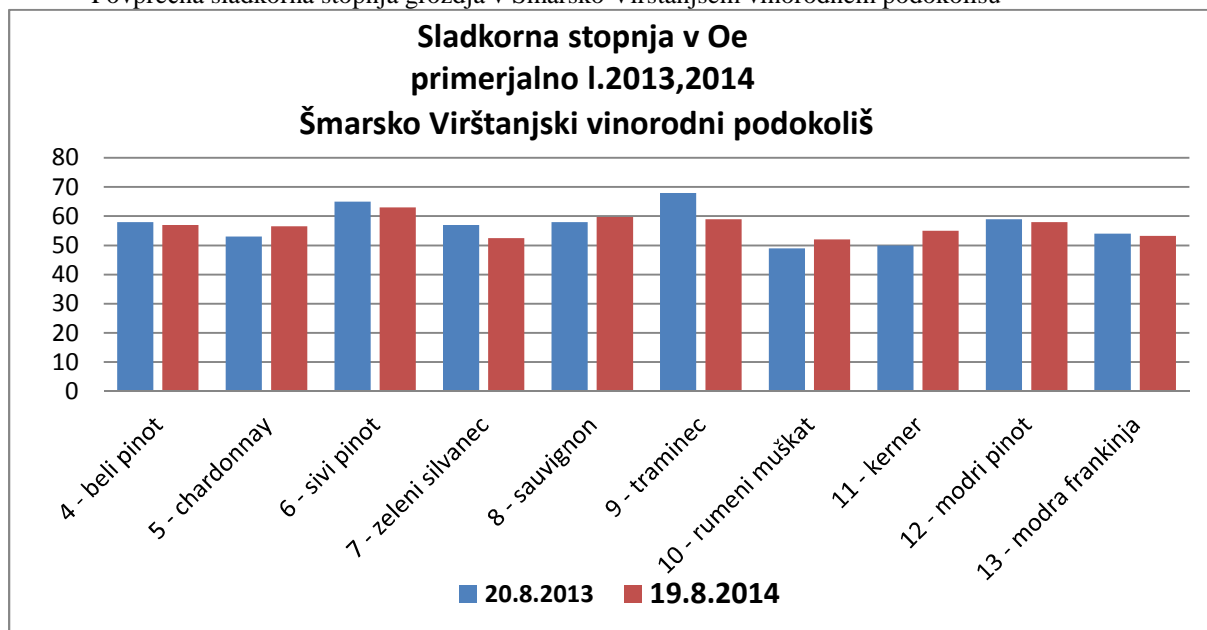
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



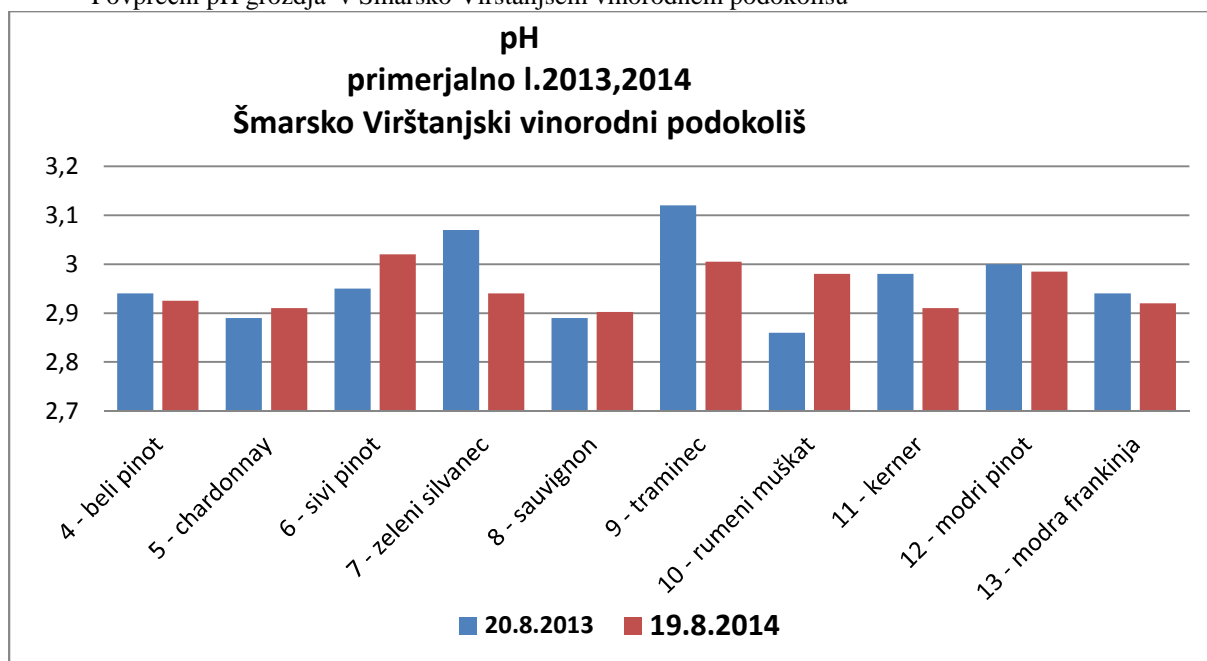
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečni skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu

Skupne kisline v g/l
primerjalno l.2013,2014
Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš

