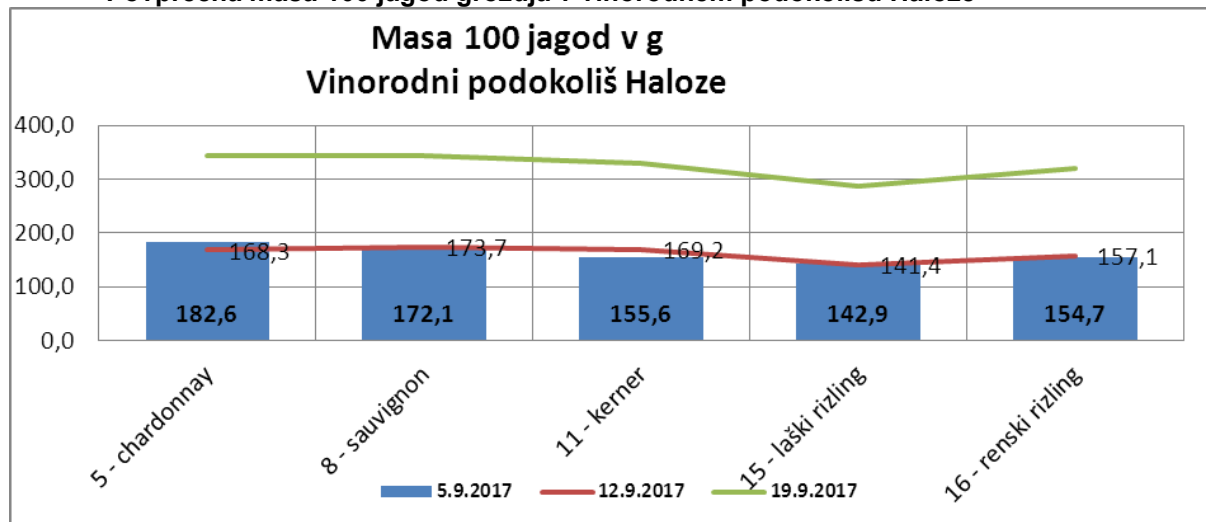


Datum: 19. september, 2017

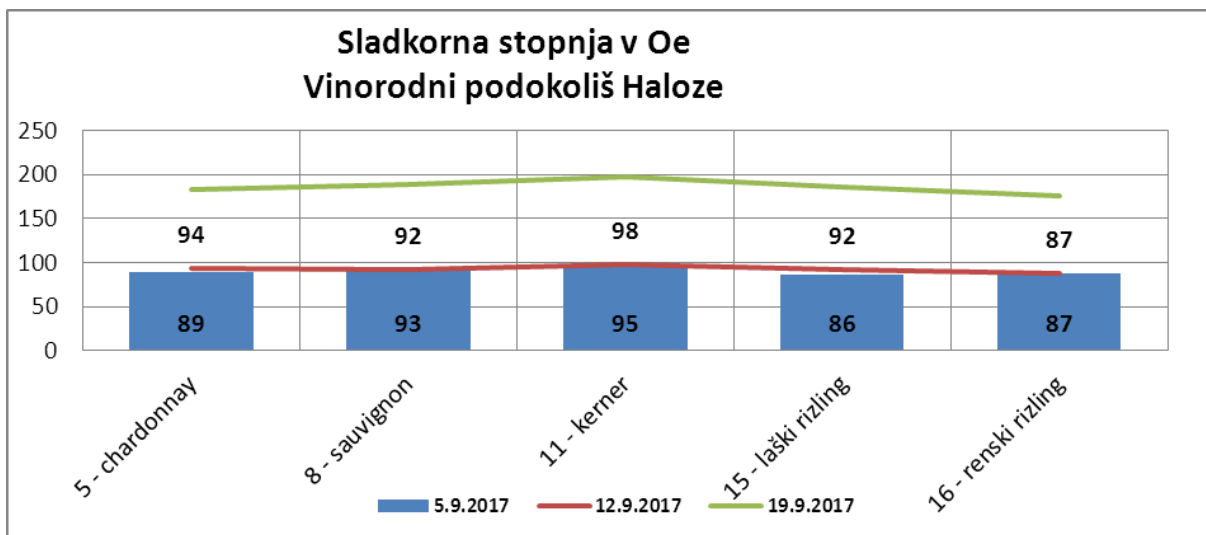
D-Vinorodni podokoliš Haloze

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinška kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	5 - chardonnay	174,9	89	21,0	3,41	5,94	33	67	150
	8 - sauvignon	170,6	96	22,6	3,39	4,50	19	81	213
	11 - kerner	161,7	99	23,2	3,42	5,01	20	80	198
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	145,7	94	22,2	3,45	5,29	20	80	178
	16 - renski rizling	162,7	88	20,7	3,18	7,40	18	82	119
	sr. pozne sorte	169,1	95	22,3	3,41	5,15	24	76	187
	pozne sorte	154,2	91	21,4	3,32	6,35	19	81	148
	vse sorte	160,6	92	21,8	3,35	5,83	22	78	165
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST									
R<70 SLABA KAKOVOST									

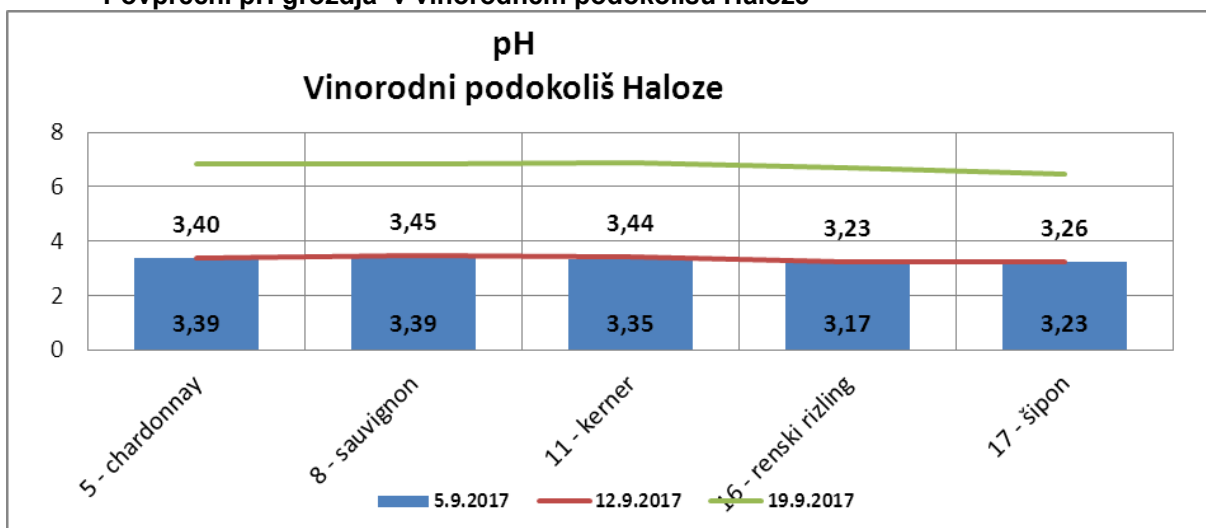
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**

