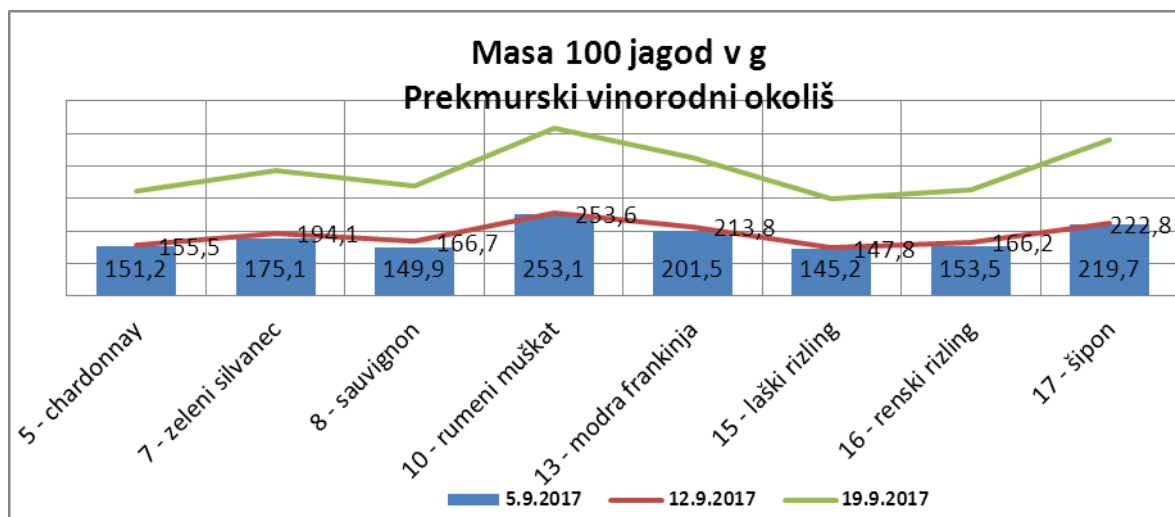
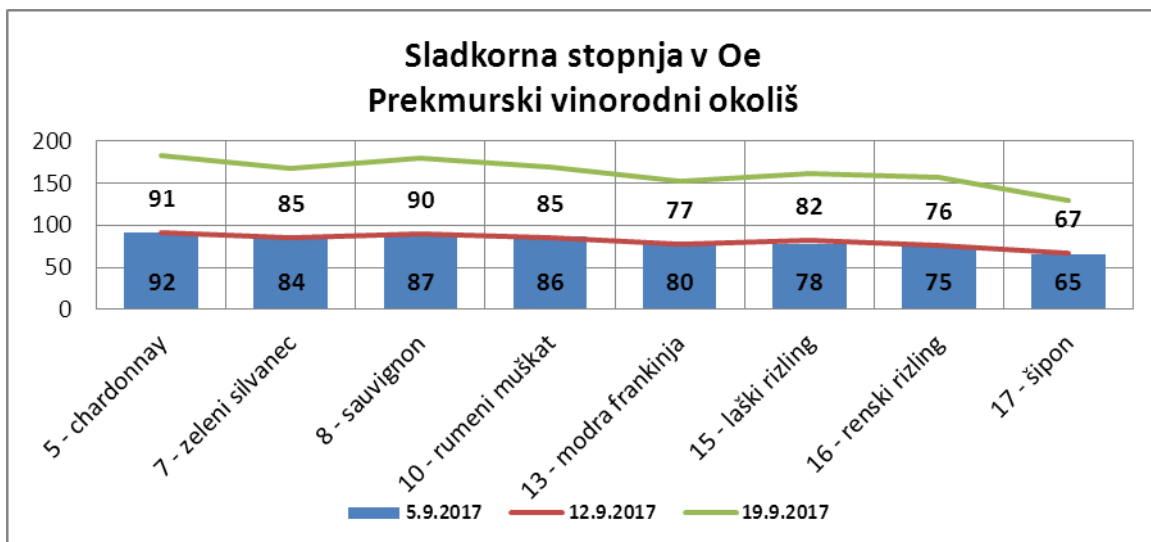


Datum:	<b>19. september, 2017</b>								
<b>F - Prekmurski vinorodni okoliš</b>									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	5 - chardonnay	168,3	92	21,80	3,41	5,71	34	66	161
	7 - zeleni silvanec	191,6	82	19,40	3,47	4,81	26	74	178
	8 - sauvignon	173,4	90	21,05	3,38	5,74	24	76	156
	10 - rumeni muškat	262,7	84	19,85	3,47	4,66	25	75	180
	12 - modri pinot	267,5	70	16,60	3,52	3,88	29	71	
	13 - modra frankinja	211,7	76	18,00	3,32	7,56	35	65	101
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	151,6	80	19,00	3,33	5,51	25	75	146
	16 - renski rizling	162,2	81	19,15	3,19	7,73	23	77	106
	17 - šipon	258,8	62	14,60	3,30	8,80	38	62	70
	<b>sr. pozne sorte</b>	211,4	83	19,67	3,43	5,28	29	71	161
	<b>pozne sorte</b>	177,3	77	18,18	3,27	7,06	29	71	115
	<b>vse sorte</b>	193,4	80	18,88	3,35	6,22	29	71	136
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R&lt;70 SLABA KAKOVOST</b>									

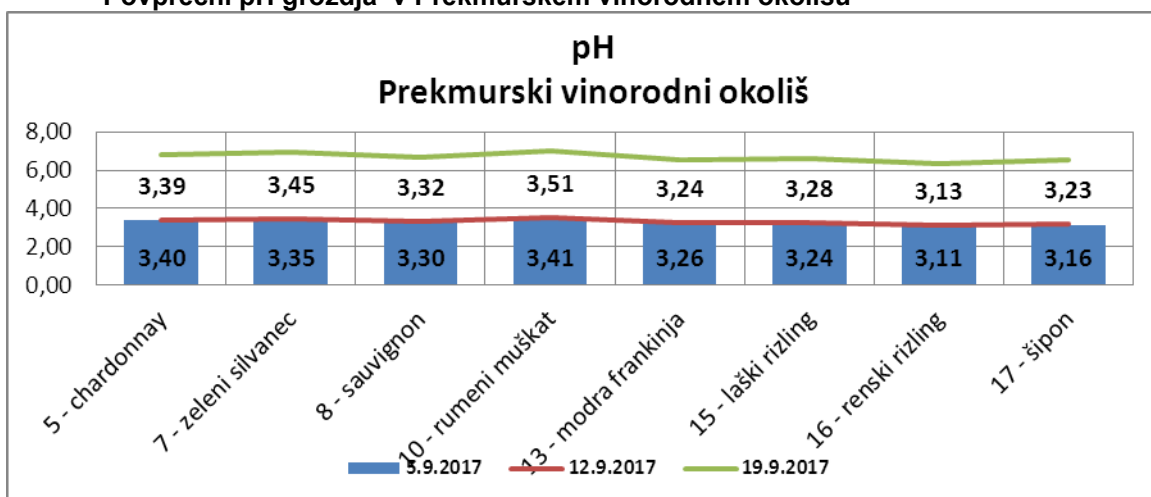
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:**  
 Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:**  
 Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**

