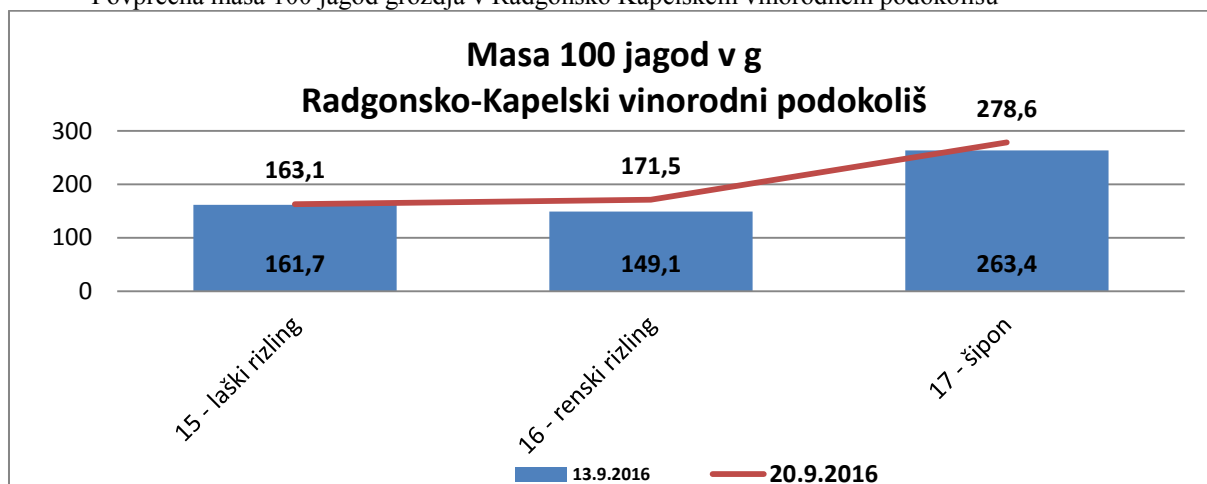


Datum:	<b>20. september, 2016</b>								
<b>B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš</b>							POVPREČJA		Faktor zrelosti po Benvegninu R
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	163,1	82	19,3	3,25	6,37	45	55	131
	16 - renski rizling	171,5	83	19,5	3,14	8,08	39	61	102
	17 - šipon	278,6	75	17,8	3,13	8,09	41	59	94
	<b>pozne sorte</b>	189,6	81	19,1	3,18	7,40	42	58	112
	<b>vse sorte</b>	189,6	81	19,1	3,18	7,40	42	58	112
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

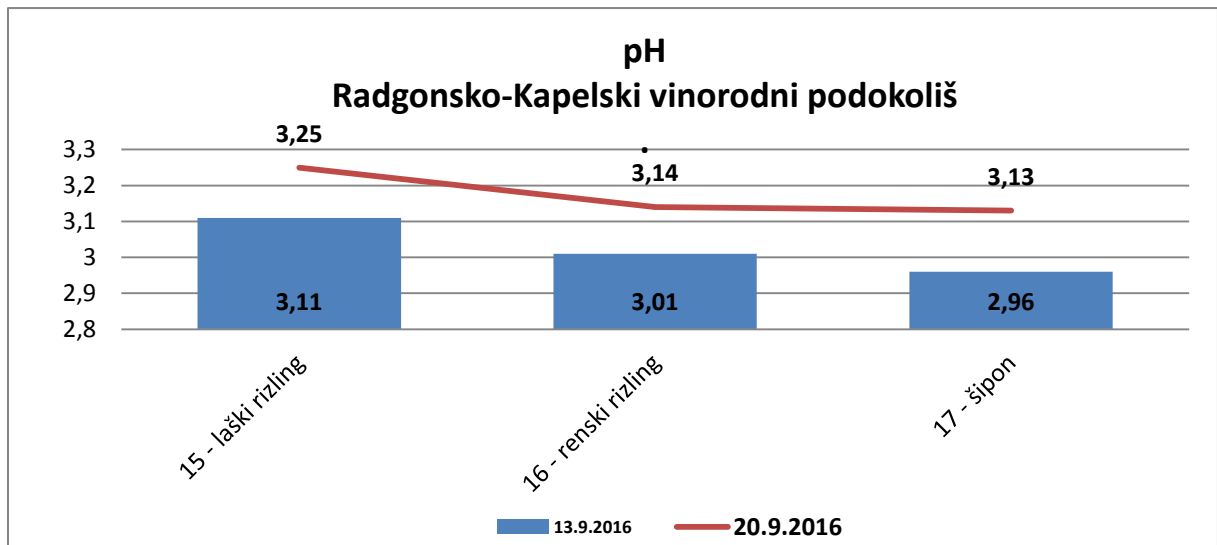
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem pod okolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
 Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
 Povprečne skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu

