

Datum:

20. september, 2016

## D-Vinorodni podokoliš Haloze

POVPREČJA

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	164,9	86	20,3	3,27	5,61	33	67	153
	5 - chardonnay	170,7	86	20,2	3,23	6,97	40	60	123
	6 - sivi pinot	148,0	92	21,8	3,34	5,72	44	56	161
	7 - zeleni silvanec	191,1	75	17,8	3,26	6,53	40	60	115
	8 - sauvignon	174,5	87	20,6	3,26	6,90	38	62	127
	9 - traminec	161,8	91	21,4	3,44	4,98	48	52	182
	10 - rumeni muškat	236,7	88	20,6	3,32	6,18	46	54	142
	11 - kerner	175,8	85	20,1	3,19	6,71	29	71	127
	12 - modri pinot	153,5	93	21,8	3,27	5,91	46	54	162
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	161,4	79	18,8	3,20	6,08	32	68	161
	16 - renski rizling	166,5	82	19,4	3,08	7,98	33	67	116
	17 - šipon	259,8	73	17,4	3,07	9,12	40	60	105
	19 - ranfol								
	<b>sr. pozne sorte</b>	176,5	87	20,6	3,28	6,25	40	60	143
	<b>pozne sorte</b>	183,1	79	18,7	3,12	7,45	35	65	111
	<b>vse sorte</b>	179,0	84	19,9	3,22	6,71	39	61	143

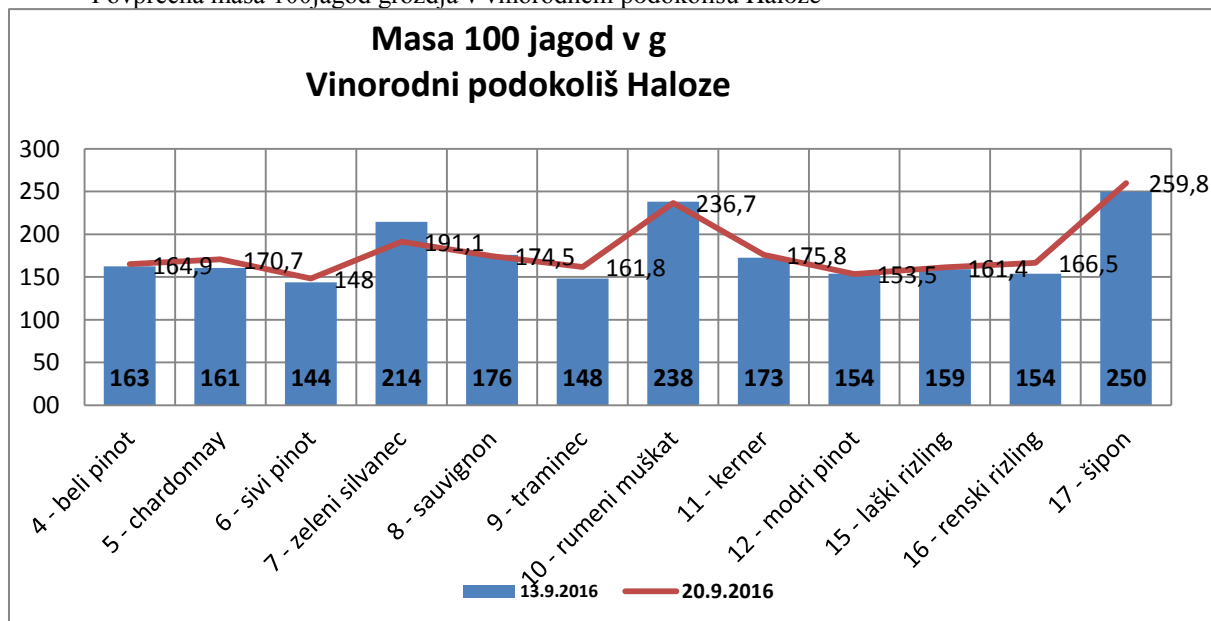
R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

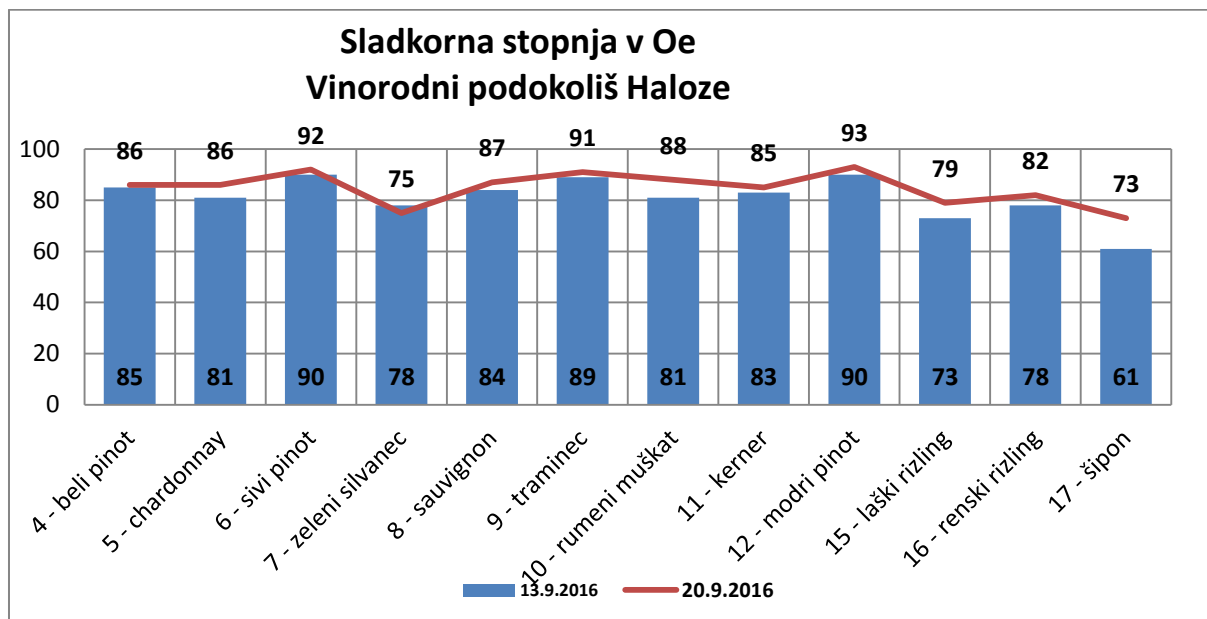
R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

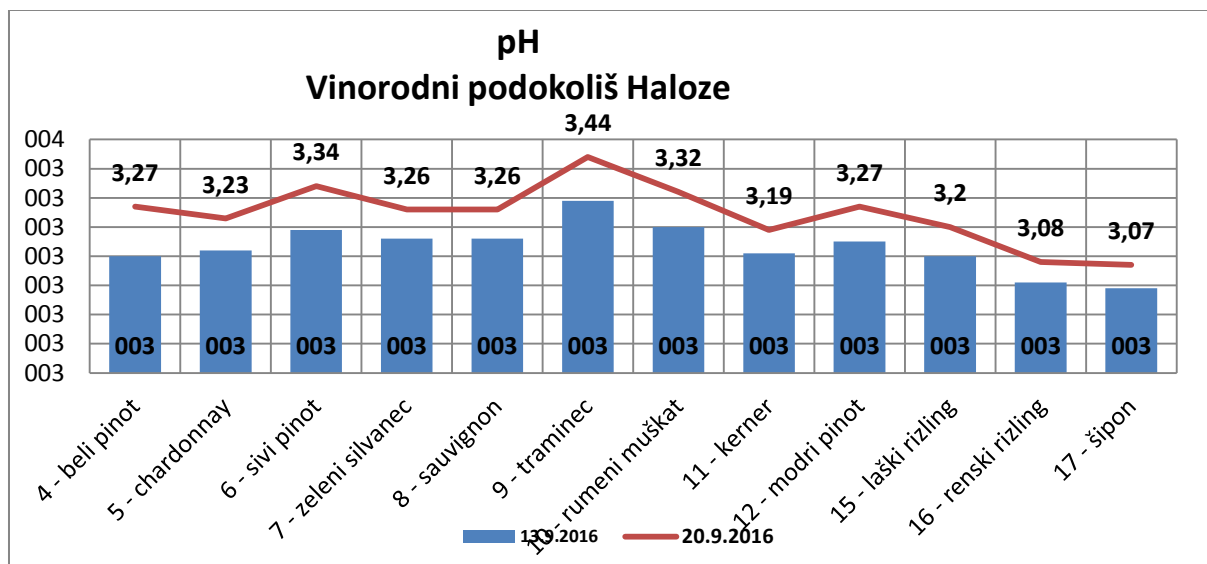
Povprečna masa 100jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



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



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
 Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze

