

Datum:

20. september, 2016

F - Prekmurski vinorodni okoliš

POVPREČJA

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	177,6	81	3,22	7,65	19,2	30	70	106
	5 - chardonnay	165,3	93	3,24	7,42	22,0	39	61	126
	6 - sivi pinot	145,3	90	3,30	6,55	21,2	52	48	137
	7 - zeleni silvanec	215,1	94	3,25	7,11	22,2	35	65	133
	8 - sauvignon	154,1	94	3,32	6,66	22,1	36	64	150
	9 - traminec	169,1	95	3,58	4,70	22,3	38	62	206
	10 - rumeni muškat	282,7	81	3,32	7,14	19,2	44	56	113
	11 - kerner	175,3	95	3,30	6,55	22,4	28	72	145
	12 - modri pinot	134,9	102	3,56	4,49	23,9	35	65	162
	13 - modra frankinja	189,1	83	3,24	7,35	19,6	33	67	132
	14 - zweigelt	184,9	85	3,31	6,52	20,0	27	73	
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	163,5	86	3,24	7,41	20,2	35	65	112
	16 - renski rizling	159,4	82	3,12	9,18	19,4	32	68	84
	17 - šipon	226,1	74	3,17	9,69	17,6	41	59	87
	sr. pozne sorte	176,2	91	3,30	6,77	21,6	36	64	139
	pozne sorte	174,3	82	3,18	8,57	19,3	36	64	96
	vse sorte	175,6	88	3,26	7,37	20,8	36	64	139

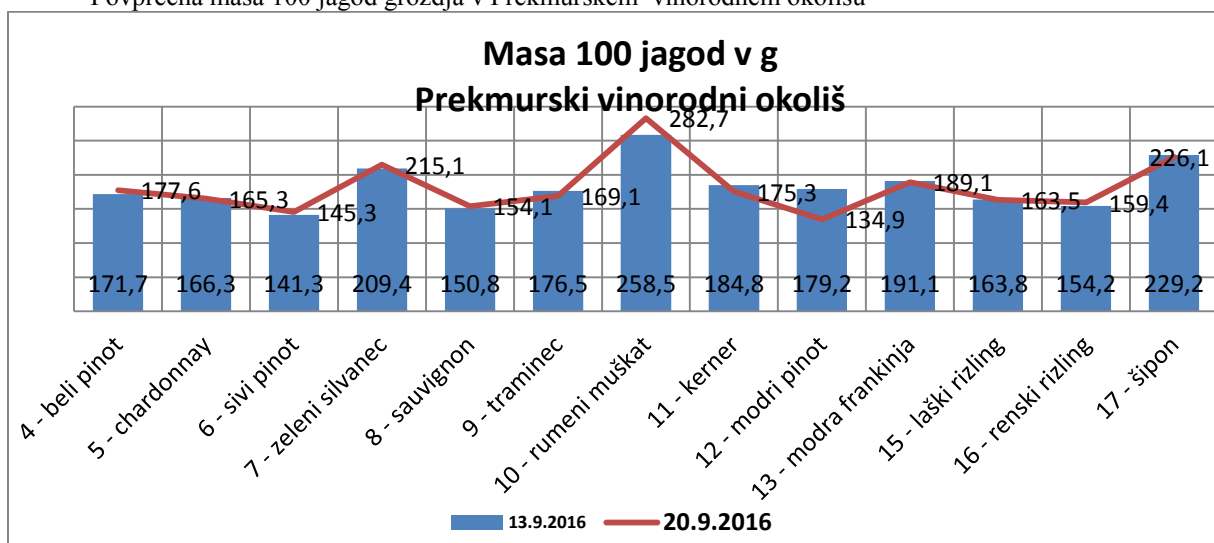
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

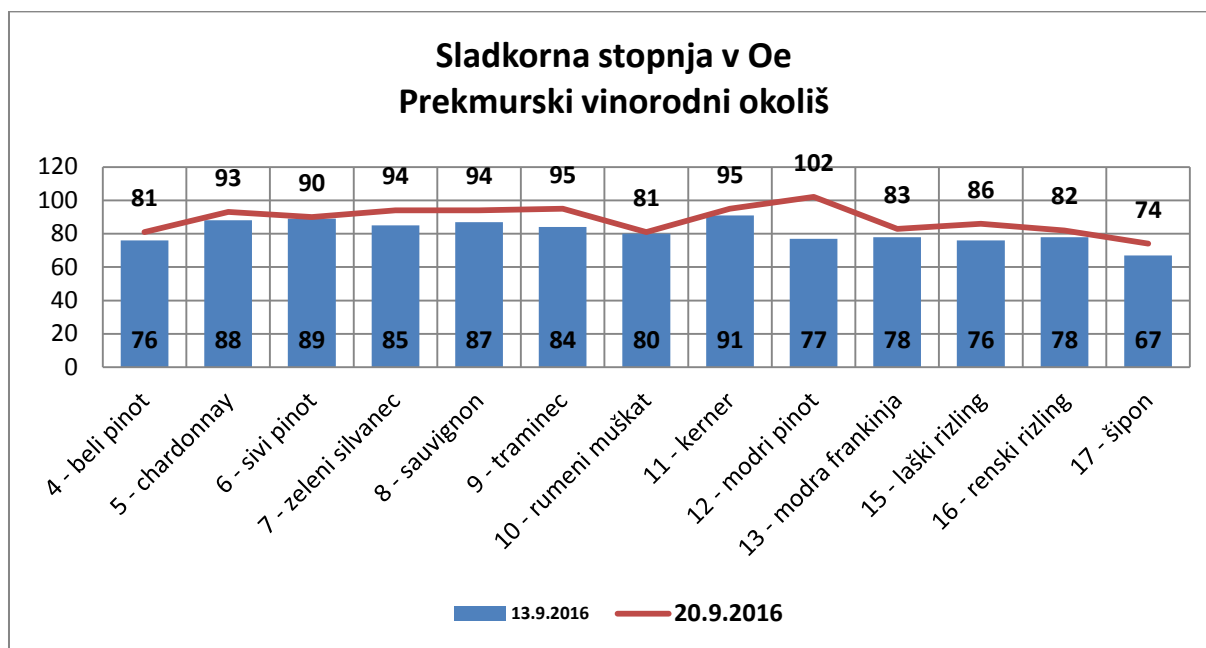
R<70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

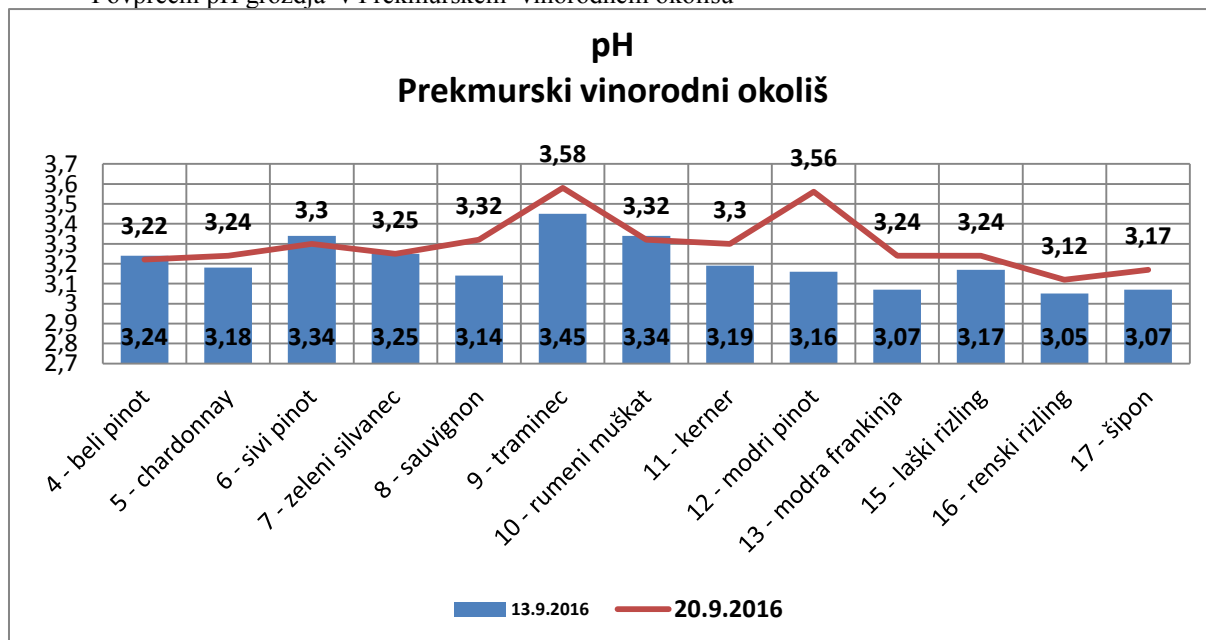
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
 Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu

