

20. september, 2016

G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš

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	149,1	89	20,9	3,34	6,93	37	63	129
	5 - chardonnay	164,8	84	19,7	3,19	8,51	41	62	98
	6 - sivi pinot	155,3	91	21,5	3,40	7,15	41	59	137
	7 - zeleni silvanec	216,3	89	21,0	3,35	6,89	35	65	129
	8 - sauvignon	170,1	91	21,4	3,34	7,22	31	69	127
	9 - traminec	154,9	87	20,5	3,34	6,49	35	65	134
	10 - rumeni muškat	255,4	79	18,6	3,29	6,60	48	52	129
	11 - kerner	204,6	81	19,2	3,19	7,86	27	73	103
	12 - modri pinot	157,7	93	21,9	3,51	6,45	36	64	144
	13 - modra frankinja	201,1	78	18,5	3,13	8,58	30	70	90
	14 - zweigelt								
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	161,1	84	19,7	3,27	6,82	36	64	125
	16 - renski rizling	155,7	80	19,0	3,07	10,20	36	64	80
	17 - šipon	248,3	72	17,1	3,16	9,25	35	65	84
	18 - žametovka	260,1	71	16,8	3,06	9,68	35	65	74
	rane sorte								
	sr. pozne sorte	183,0	85	20,1	3,29	7,43	36	64	118
	pozne sorte	190,3	78	18,5	3,15	8,83	36	64	95
	vse sorte	185,7	83	19,5	3,24	7,95	36	64	118

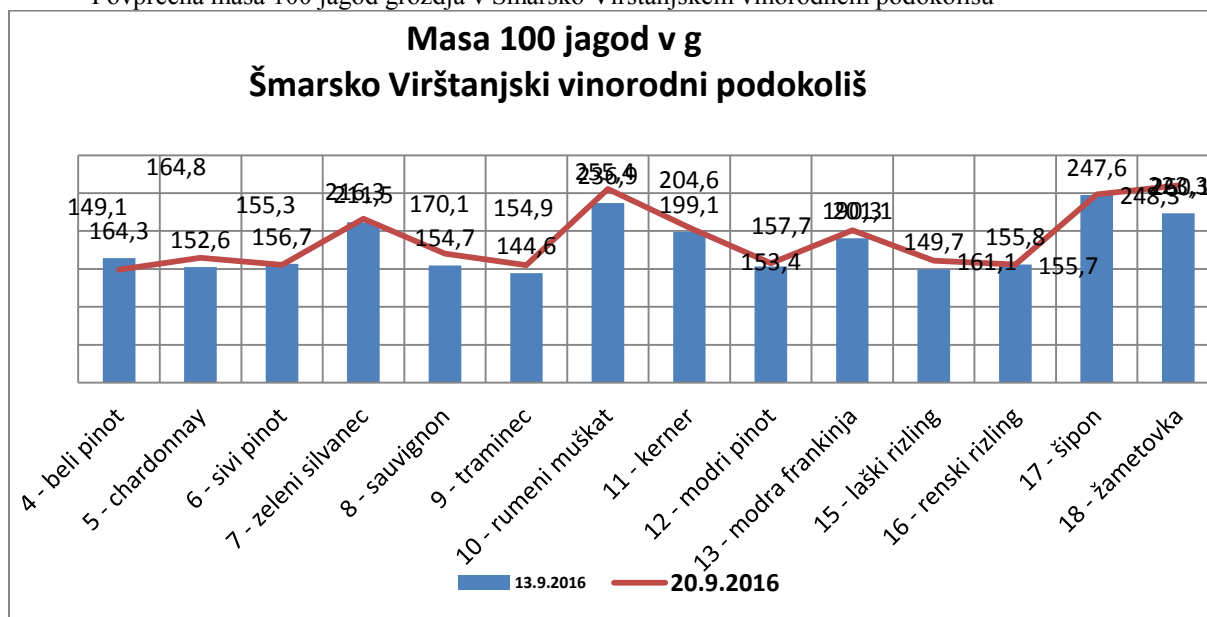
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

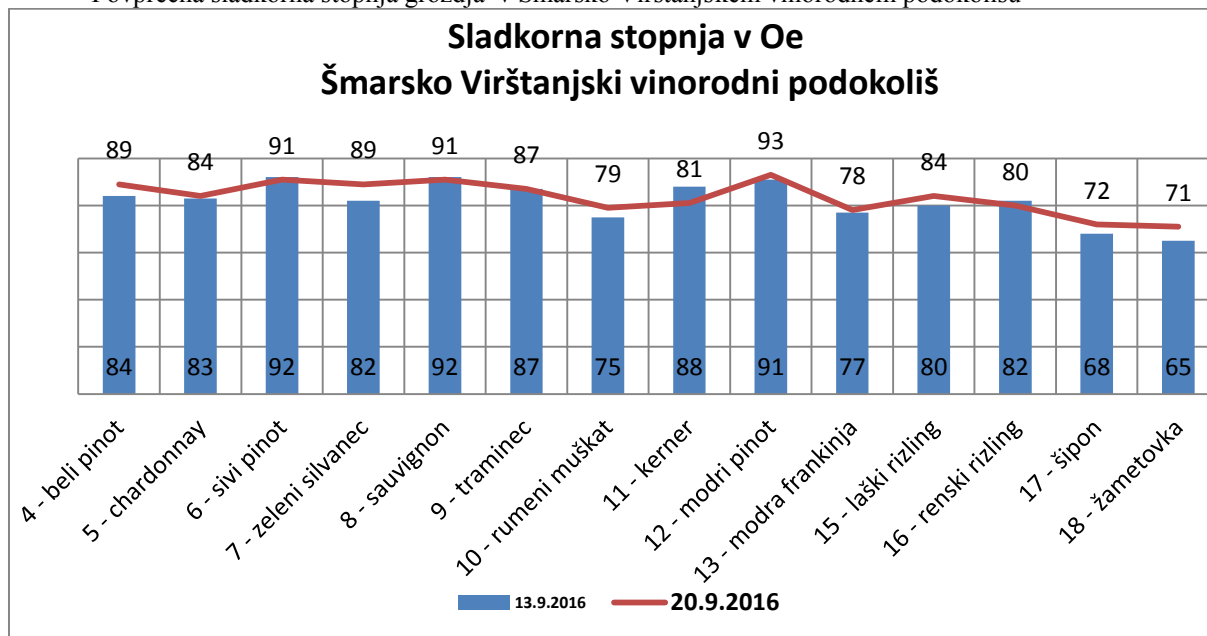
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



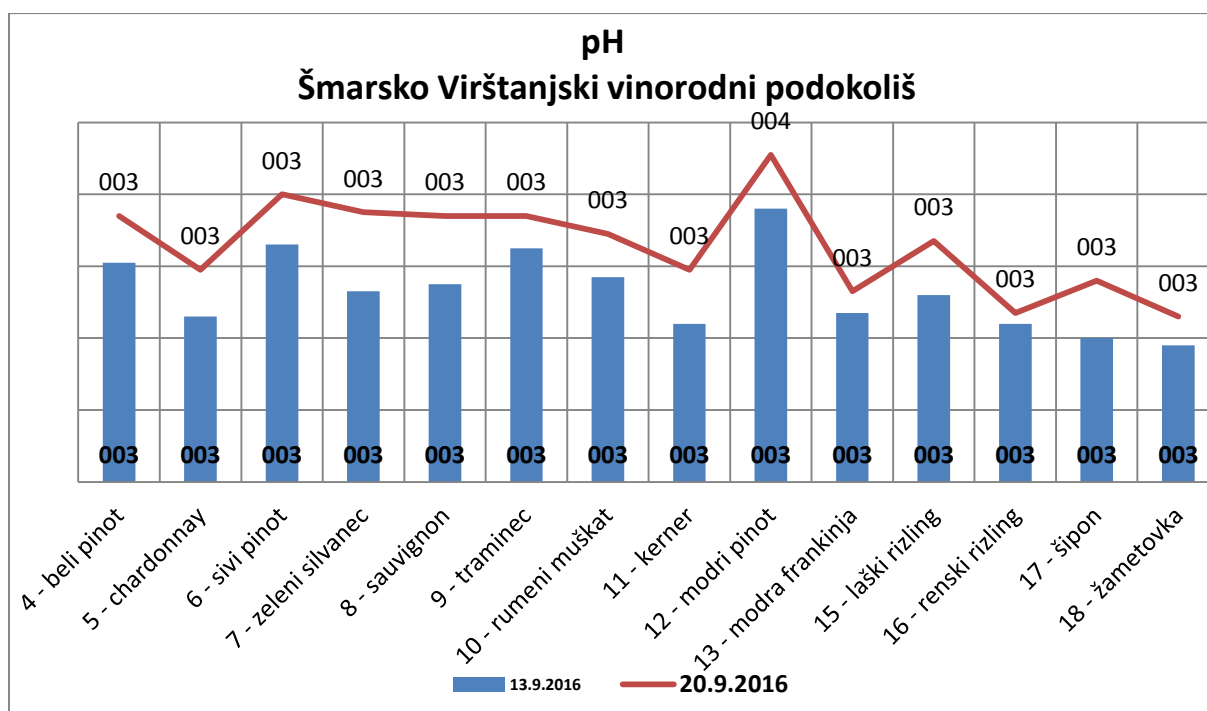
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečne skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu

