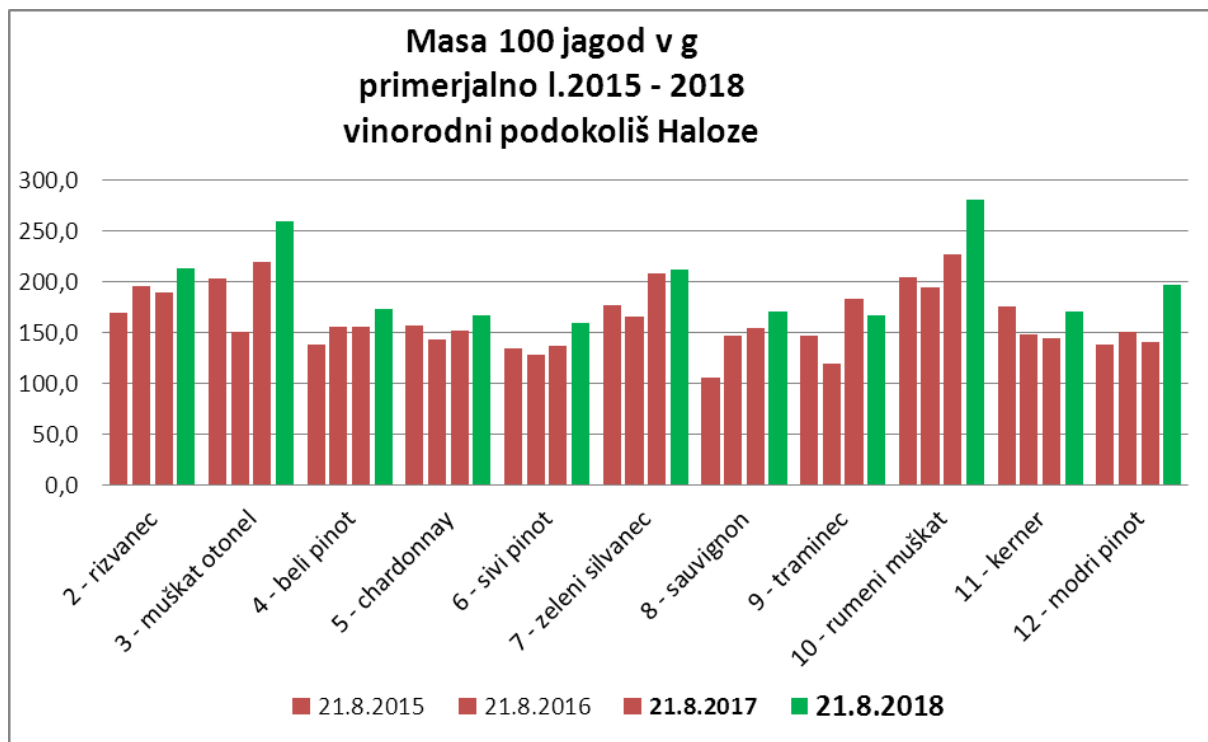
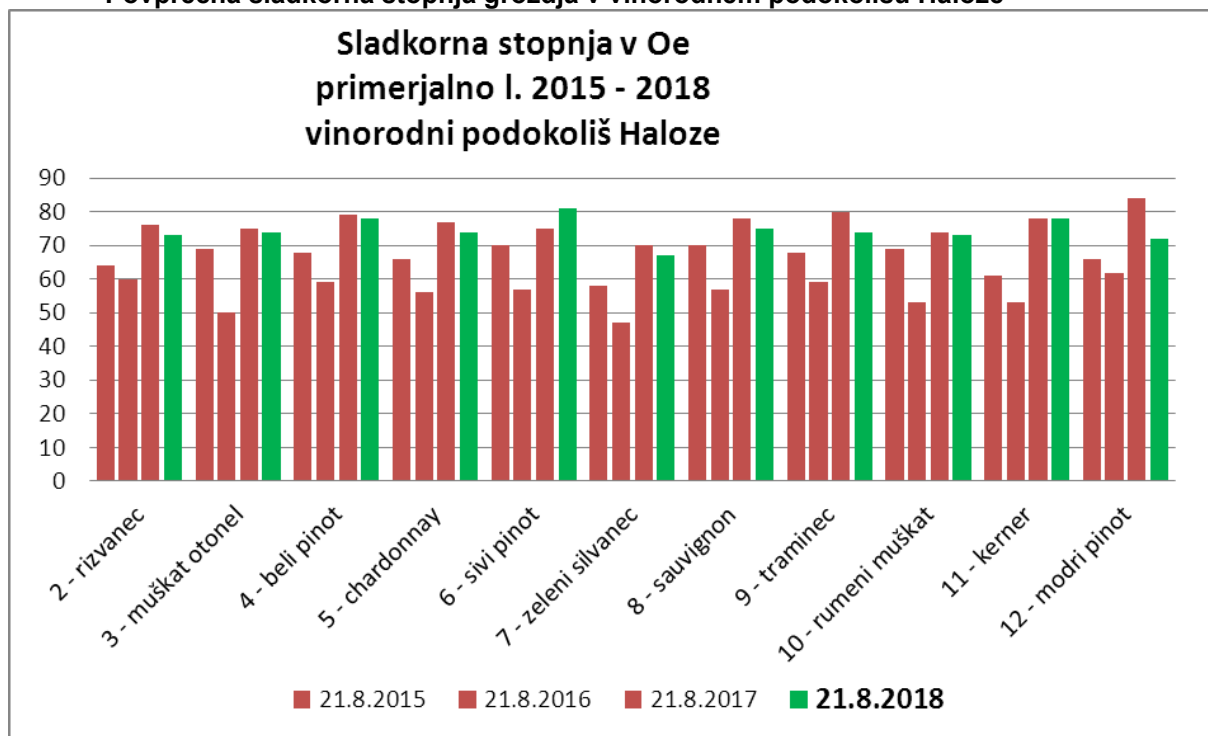


Datum:		21. avgust, 2018							
D-Vinorodni podokoliš Haloze									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	1 - ranina								
	2 - rizvanec	212,9	73	17,3	3,38	5,98	38	62	121
	3 - muškati otonec	259,0	74	17,6	3,57	4,00	38	62	185
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	173,1	78	18,4	3,21	7,61	38	63	103
	5 - chardonnay	166,9	74	17,6	3,17	8,91	41	59	84
	6 - sivi pinot	158,9	81	19,0	3,29	6,12	36	64	132
	7 - zeleni silvanec	211,3	67	15,9	3,20	7,27	42	58	92
	8 - sauvignon	171,2	75	17,8	3,22	7,87	39	61	97
	9 - traminec	167,2	74	17,5	3,30	6,44	34	66	114
	10 - rumeni muškati	280,5	73	17,4	3,29	5,48	41	59	135
	11 - kerner	171,3	78	18,4	3,18	8,36	34	66	93
	12 - modri pinot	197,3	72	17,0	3,22	8,32	40	60	89
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	143,9	59	14,0	3,12	8,67			76
	16 - renski rizling	160,7	64	15,1	3,09	10,63			75
	17 - šipon	240,4	53	12,5	3,04	12,03			65
	19 - ranfol								
	rane sorte	228,3	73	17,4	3,44	5,32	38	62	142
	sr. pozne sorte	185,1	75	17,7	3,22	7,56	38	62	102
	pozne sorte	169,9	60	14,1	3,09	10,13			61
	vse sorte	184,4	70	16,6	3,20	8,10			94
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

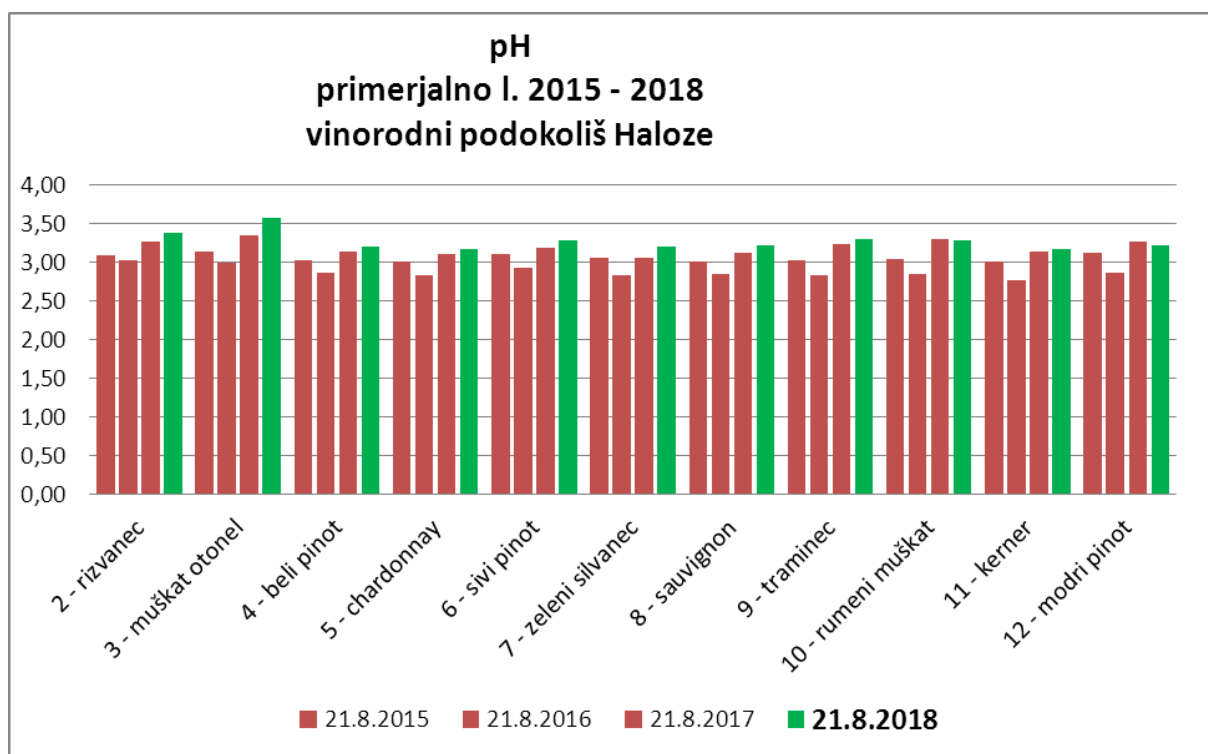
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podkolišu Haloze**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:  
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podkolišu Haloze**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:**  
**Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**

Skupne kisline v g/l  
primerjalno I. 2015 - 2018  
vinorodni podkoliš Haloze

