

Datum: **21. avgust, 2018**

**E - Vinorodni podkoliš Srednje slovenske gorice**

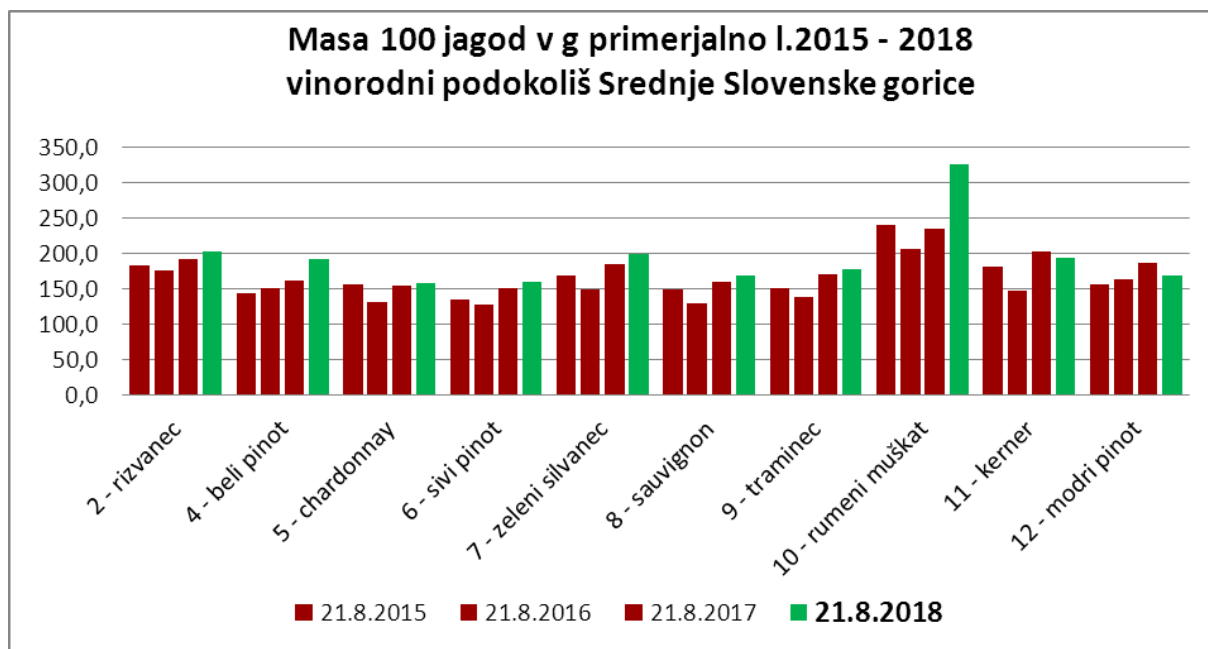
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>									
	1 - ranina								
	2 - rizvanec	202,8	69	16,4	3,44	5,37	45	55	128
	3 - muškati otonel								
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	193,3	70	16,5	3,16	8,43	51	49	83
	5 - chardonnay	158,1	80	18,9	3,23	6,34	42	58	126
	6 - sivi pinot	161,0	80	18,8	3,30	5,56	41	59	149
	7 - zeleni silvanec	200,4	65	15,4	3,34	6,72	51	49	97
	8 - sauvignon	168,8	79	18,6	3,18	7,82	49	51	102
	9 - traminec	178,4	80	18,8	3,44	4,65	42	58	171
	10 - rumeni muškati	326,6	74	17,5	3,47	5,41	55	45	140
	11 - kerner	194,4	78	18,4	3,11	7,49	39	61	106
	12 - modri pinot	169,7	74	17,5	3,16	8,83	52	48	84
	13 - modra frankinja								
	14 - zweigelt								
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	135,3	64	17,4	3,07	8,81			74
	16 - renski rizling	153,3	62	14,8	3,02	11,37			56
	17 - šipon	239,1	62	14,8	3,06	10,10			62
	18 - žametovka	210,3	66	15,6	3,06	10,87			60
	<b>rane sorte</b>	202,8	69	16,4	3,44	5,37	45	55	128
	<b>sr. pozne sorte</b>	188,3	76	18,1	3,25	6,86	47	53	118
	<b>pozne sorte</b>	171,1	63	15,8	3,05	10,22			64
	<b>vse sorte</b>	183,2	71,5	17,2	3,19	7,9			100

**R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST**

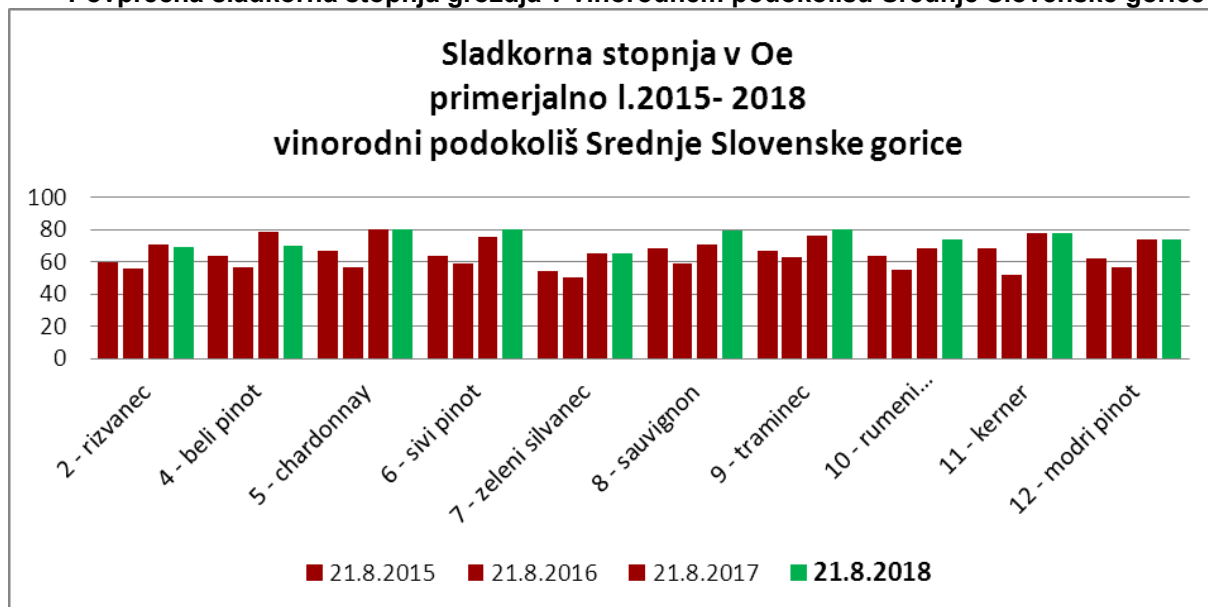
**R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI**

**R<70 SLABE KAKOVOSTI**

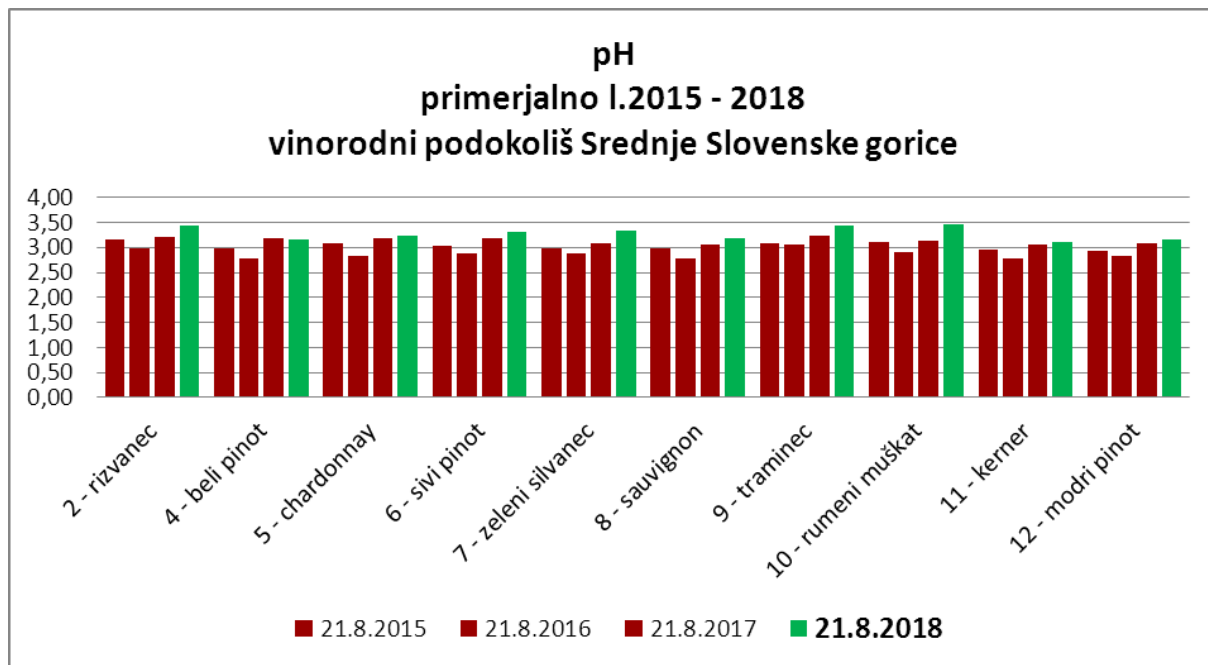
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:**  
**Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice**



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:**  
**Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:**  
**Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:**  
**Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice**

