

21. avgust, 2018

**G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš**

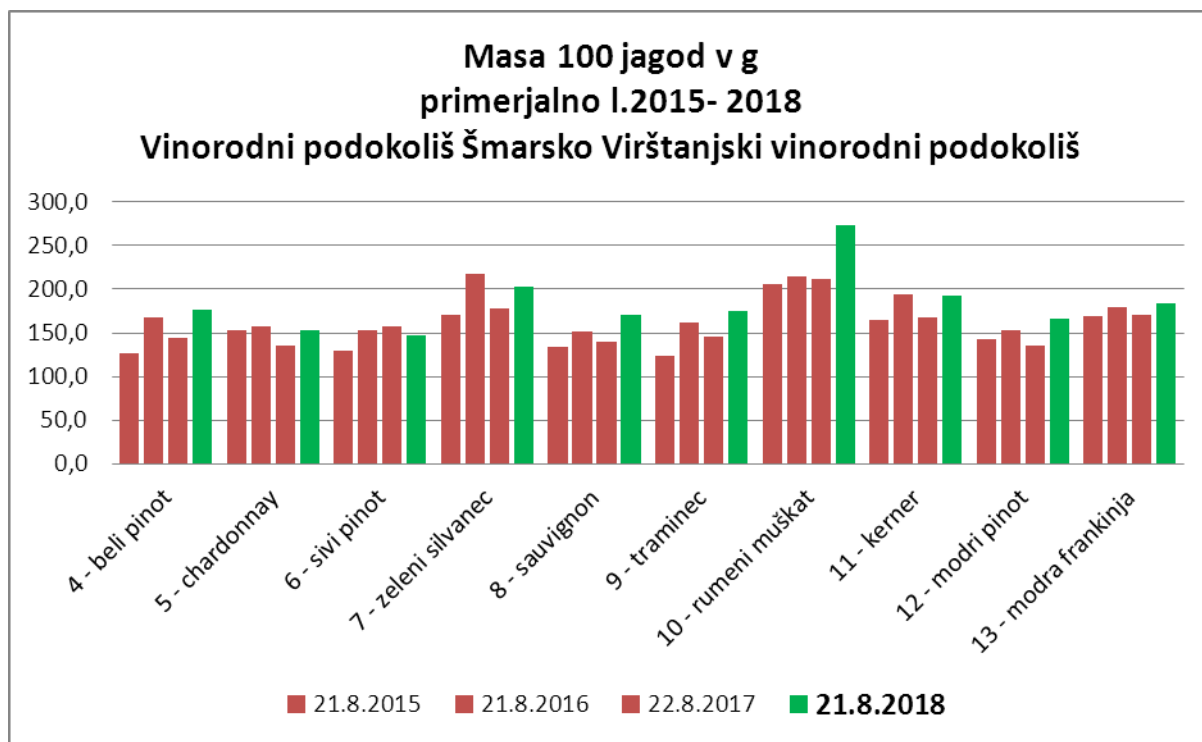
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	176,9	75	17,7	3,24	7,20	40	60	111
	5 - chardonnay	152,7	71	16,9	3,10	9,93	62	59	75
	6 - sivi pinot	146,9	76	17,9	3,24	7,13	40	60	107
	7 - zeleni silvanec	203,4	65	15,3	3,08	10,41	47	53	86
	8 - sauvignon	170,6	73	17,3	3,14	9,12	37	63	81
	9 - traminec	174,5	73	17,3	3,24	8,52	36	64	85
	10 - rumeni muškat	272,6	67	15,9	3,28	7,37	43	57	91
	11 - kerner	192,5	64	15,2	3,08	9,18	37	63	71
	12 - modri pinot	166,2	78	18,4	3,34	6,59	36	64	119
	13 - modra frankinja	184,2	70	16,6	3,10	10,19	34	66	70
	14 - zweigelt								
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	148,0	57	13,5	3,08	9,47			62
	16 - renski rizling	153,6	59	13,8	3,02	12,74			48
	17 - šipon	224,8	49	11,6	2,96	14,69			33
	18 - žametovka	230,5	57	13,5	3,03	11,81			49
	<b>rane sorte</b>								
	<b>sr. pozne sorte</b>	180,6	71	16,9	3,17	8,83	41	61	84
	<b>pozne sorte</b>	176,4	56	13,3	3,03	11,82			50
	<b>vse sorte</b>	179,3	66	15,7	3,12	9,78			84

**R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST**

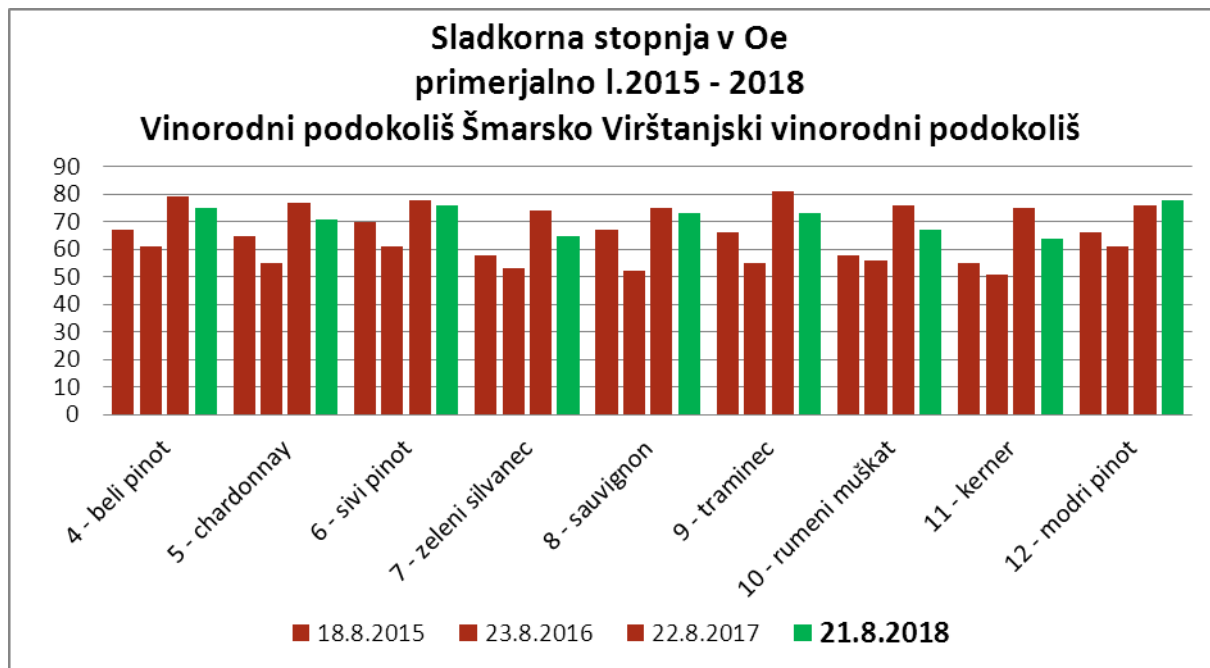
**R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI**

**R<70 SLABE KAKOVOSTI**

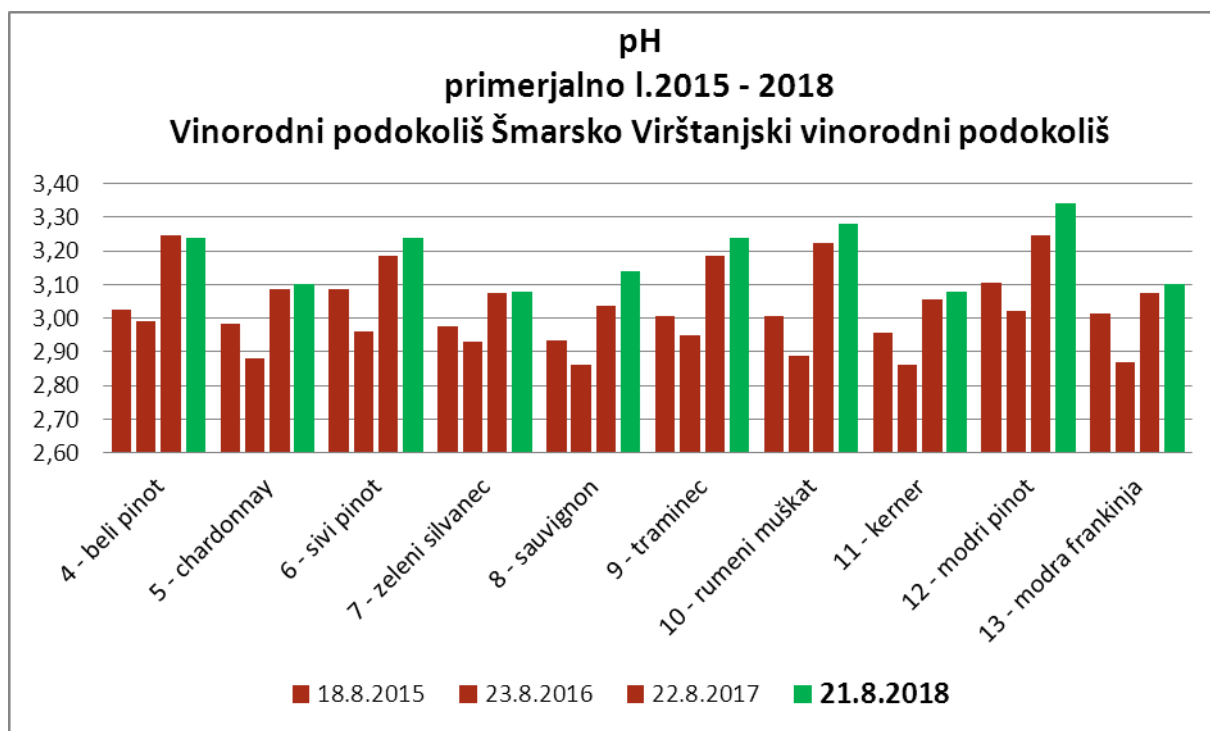
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:**  
**Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:**  
**Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:**  
**Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



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

