

Datum: 22. avgust, 2017

**G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podkoliš**

	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	144,1	80	18,8	3,26	7,03	35	65	113
	5 - chardonnay	136,5	78	18,5	3,10	10,45	41	62	75
	6 - sivi pinot	157,9	79	18,7	3,20	7,51	36	64	106
	7 - zeleni silvanec	178,8	75	17,8	3,09	8,72	35	65	86
	8 - sauvignon	139,9	76	18,0	3,05	11,35	41	59	69
	9 - traminec	146,0	82	19,2	3,20	9,21	40	60	89
	10 - rumeni muškat	211,8	77	18,2	3,24	6,69	41	59	115
	11 - kerner	167,6	76	17,9	3,07	10,00	39	61	80
	12 - modri pinot	135,5	77	18,1	3,26	7,71	38	62	102
	13 - modra frankinja	171,7	73	17,4	3,09	10,69	35	65	69
	14 - zweigelt								
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	124,5	69	16,2	3,00	10,59	38	62	68
	16 - renski rizling	129,2	71	16,9	2,93	14,82	38	62	50
	17 - šipon	181,3	56	13,2	2,93	14,27	39	61	44
	18 - žametovka	191,0	64	14,9	3,03	10,25	38	62	63
	<b>rane sorte</b>								
	<b>sr. pozne sorte</b>	156,3	77	18,2	3,13	9,35	38	62	86
	<b>pozne sorte</b>	146,6	67	15,7	2,97	12,56	38	62	57
	<b>vse sorte</b>	153,3	74	17,4	3,08	10,37	38	62	86

**R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST**

**R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST**

**R<70 SLABA KAKOVOST**