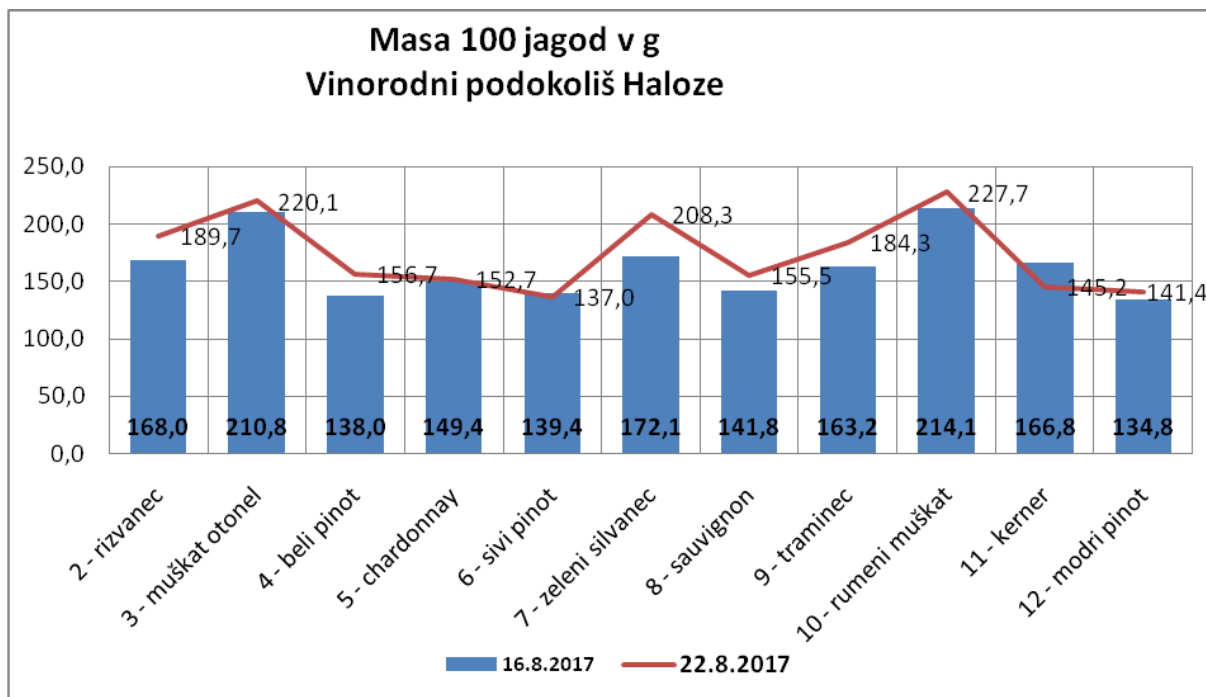
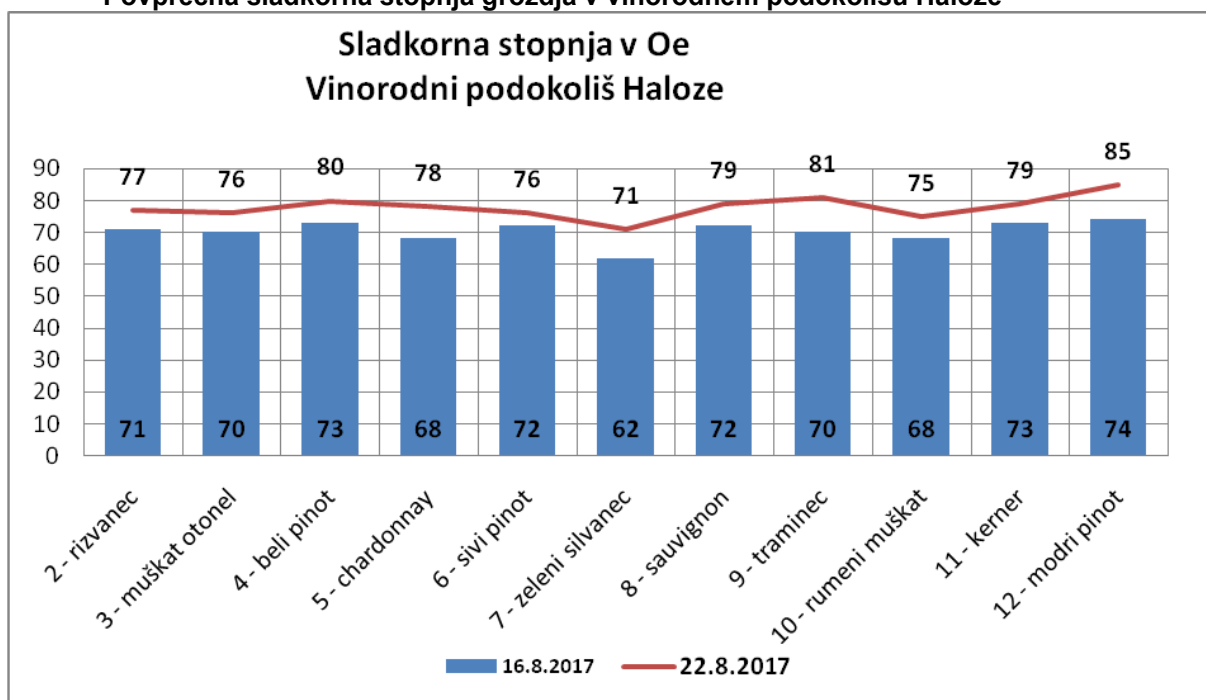


Datum:		22. avgust, 2017							
D-Vinorodni podokoliš Haloze									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	1 - ranina								
	2 - rizvanec	189,7	77	18,1	3,28	6,06	31	69	126
	3 - muškati otonel	220,1	76	18,0	3,36	5,65	33	67	141
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	156,7	80	18,8	3,15	8,20	34	66	100
	5 - chardonnay	152,7	78	18,3	3,12	9,46	34	66	86
	6 - sivi pinot	137,0	76	18,0	3,20	7,76	38	62	102
	7 - zeleni silvanec	208,3	71	16,9	3,08	8,45	43	57	84
	8 - sauvignon	155,5	79	18,7	3,14	8,66	35	65	92
	9 - traminec	184,3	81	19,2	3,26	7,09	35	65	114
	10 - rumeni muškati	227,7	75	17,8	3,31	7,72	42	58	99
	11 - kerner	145,2	79	18,6	3,16	8,74	31	69	90
	12 - modri pinot	141,4	85	20,1	3,29	7,83	27	73	111
	13 - modra frankinja								
	14 - zweigelt								
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	130,7	75	17,7	3,19	8,46	27	73	90
	16 - renski rizling	140,5	76	17,9	3,04	10,88	32	68	71
	17 - šipon	225,9	60	14,2	2,99	11,08	34	66	54
	19 - ranfol								
	rane sorte	204,9	76	18,0	3,32	5,85	32	68	133
	sr. pozne sorte	165,2	78	18,5	3,18	8,36	36	64	96
	pozne sorte	153,7	72	17,1	3,09	9,95	31	69	75
	vse sorte	166,4	76	18,0	3,17	8,53	34	66	102
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST									
R<70 SLABA KAKOVOST									

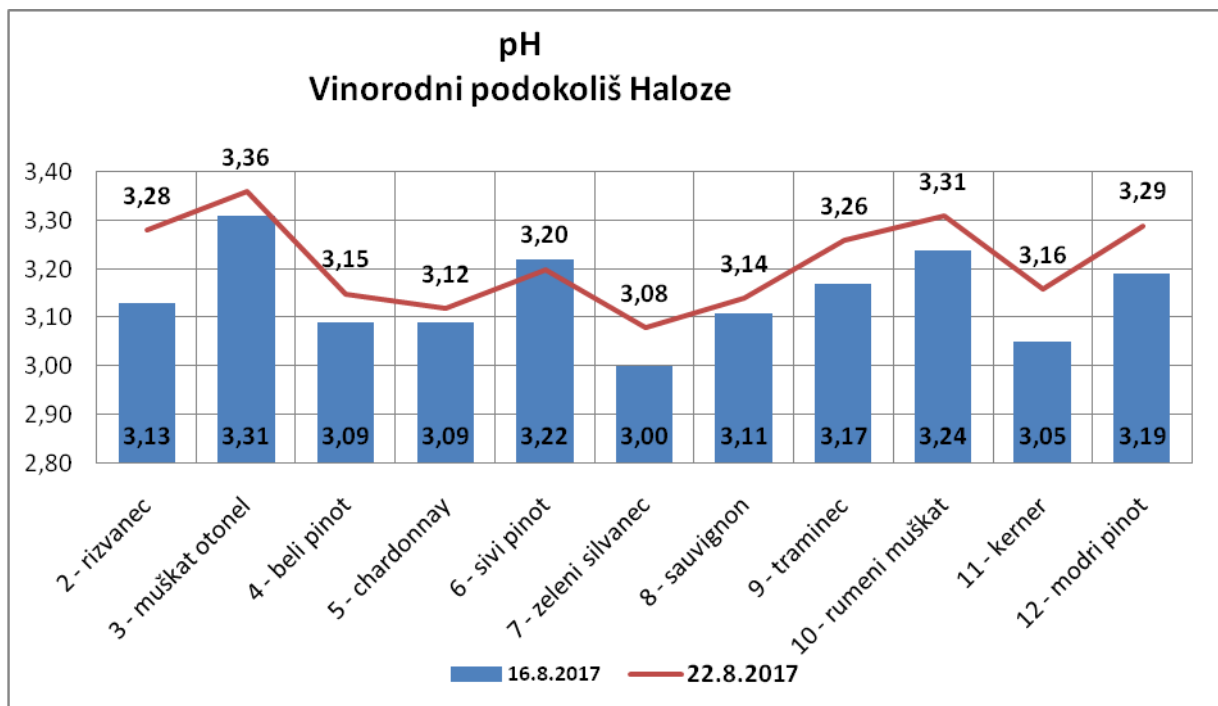
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podkolišu Haloze**

