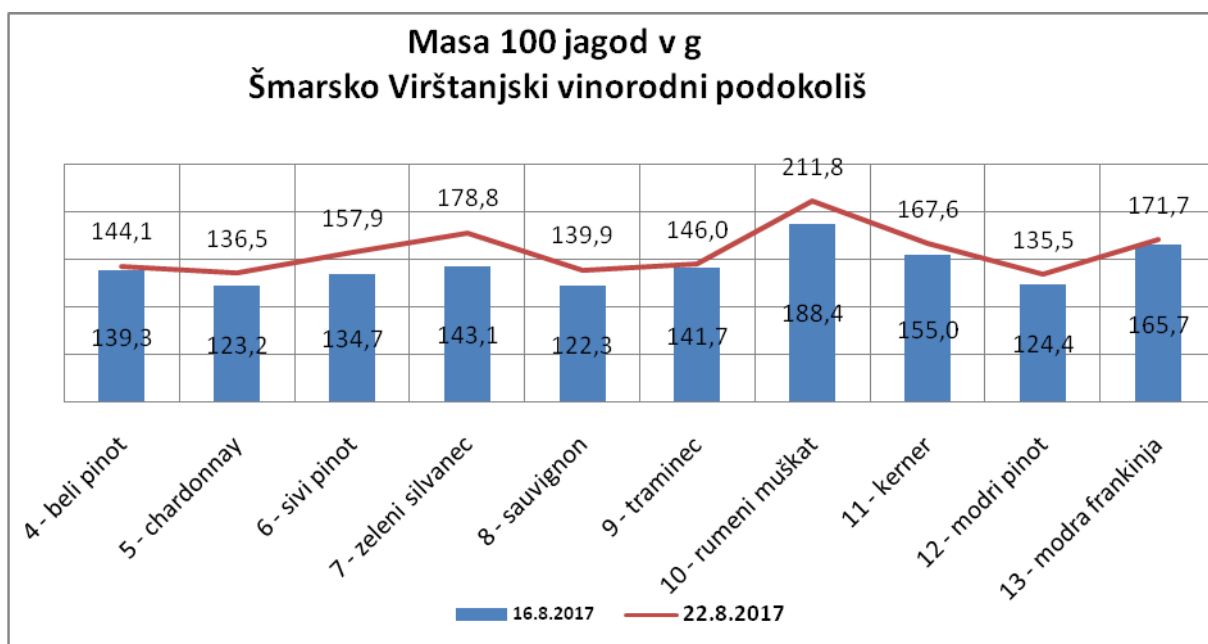


Datum:		22. avgust 2017							
G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	144,1	80	18,8	3,26	7,03	35	65	113
	5 - chardonnay	136,5	78	18,5	3,10	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								
POZNE SORTE									
	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
	rane sorte								
	sr. pozne sorte	156,3	77	18,2	3,13	9,35	38	62	86
	pozne sorte	146,6	67	15,7	2,97	12,56	38	62	57
	vse sorte	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									

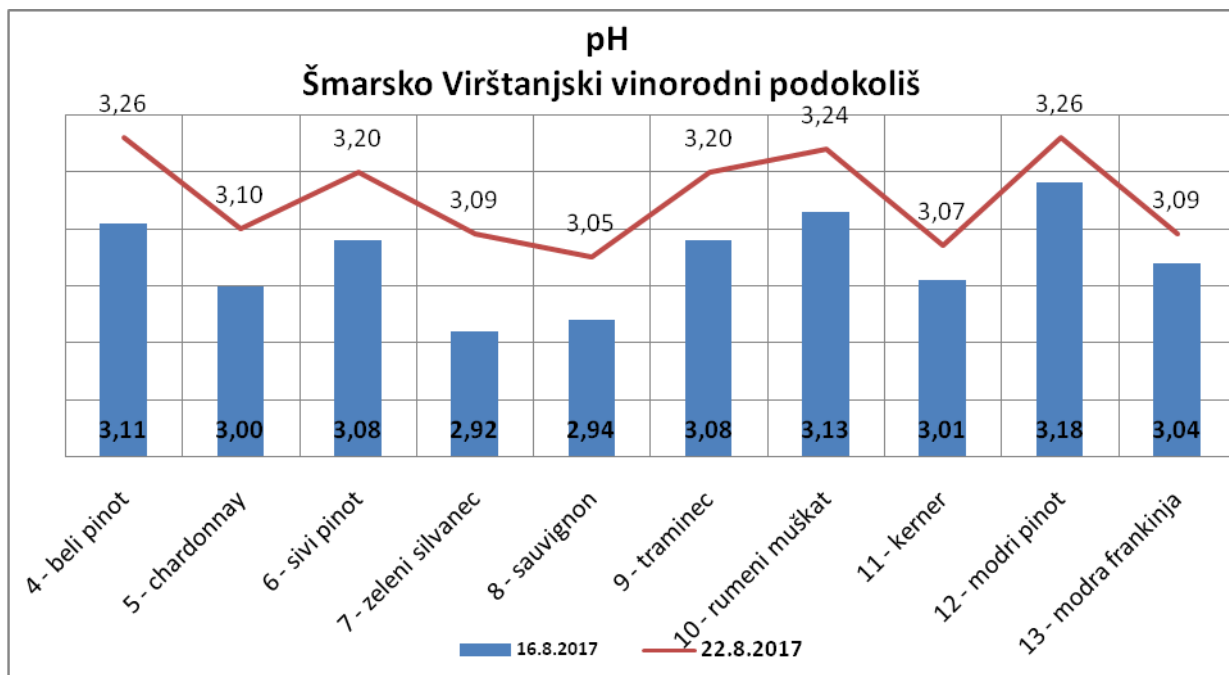
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna masa 100jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjškem vinorodnem podokolišu**

