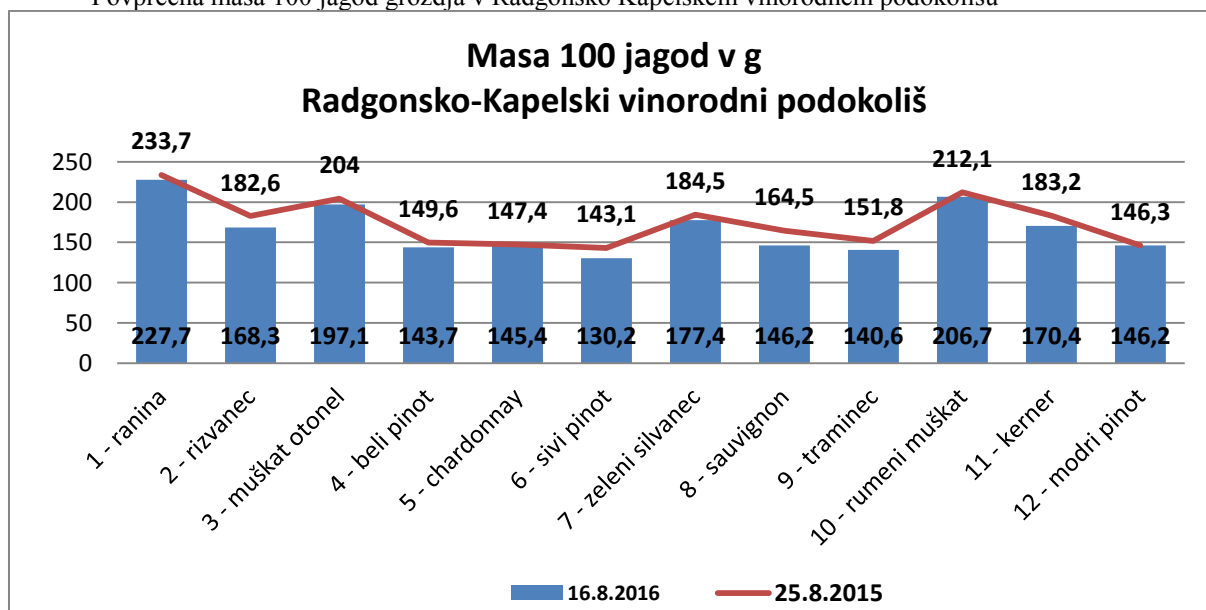


Datum:		23. avgust, 2016						
B- Radgona- Kapela								
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
RANE SORTE								
	1 - ranina	233,7	73	17,3	3,24	7,63	96	
	2 - rizvanec	182,6	61	14,3	3,14	9,07	67	
	3 - muškat otonel	204,0	54	12,8	3,14	11,03	49	
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	149,6	56	13,1	2,98	14,93	37	
	5 - chardonnay	147,4	62	14,8	2,93	14,47	44	
	6 - sivi pinot	143,1	62	14,7	2,94	13,93	45	
	7 - zeleni silvanec	184,5	52	12,3	2,95	14,72	35	
	8 - sauvignon	164,5	56	13,3	2,95	17,17	33	
	9 - traminec	151,8	64	15,2	3,08	9,48	68	
	10 - rumeni muškat	212,1	53	12,5	2,95	13,99	38	
	11 - kerner	183,2	57	13,5	2,85	14,08	41	
	12 - modri pinot	146,3	58	13,6	2,87	17,13	34	
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
	rane sorte	206,8	62	14,8	3,17	9,24	71	
	sr. pozne sorte	162,0	59	13,9	2,95	13,98	44	
	vse sorte	171,6	59	14,1	3,00	12,97	50	
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST								
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI								
R<70 SLABE KAKOVOSTI								

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



233,7

73

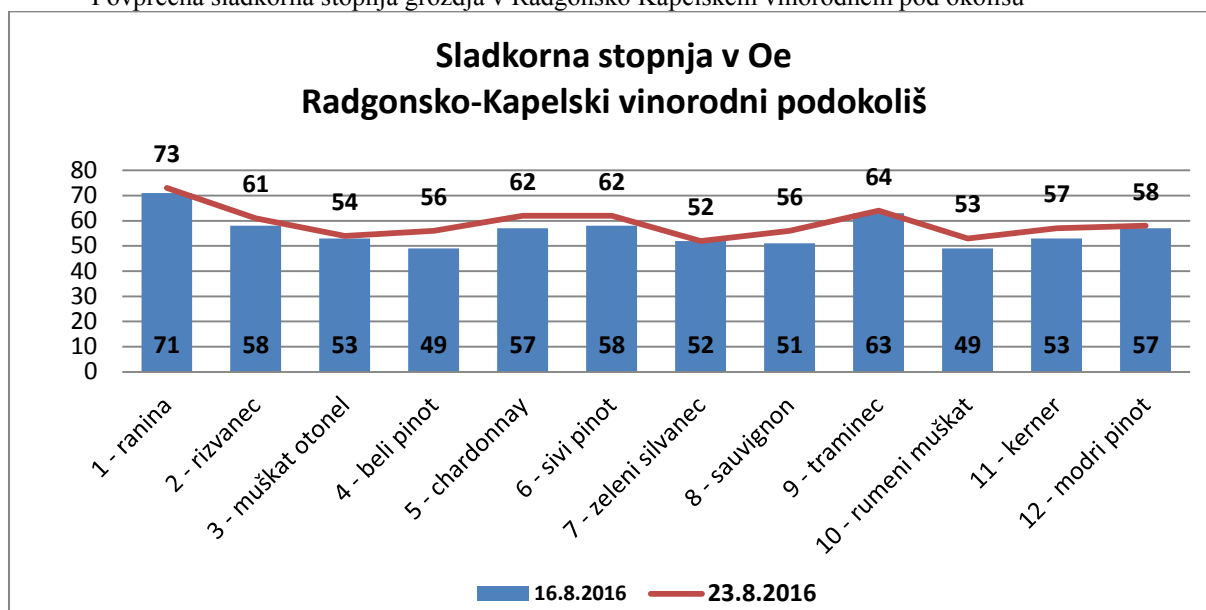
17,3

3,24

7,63

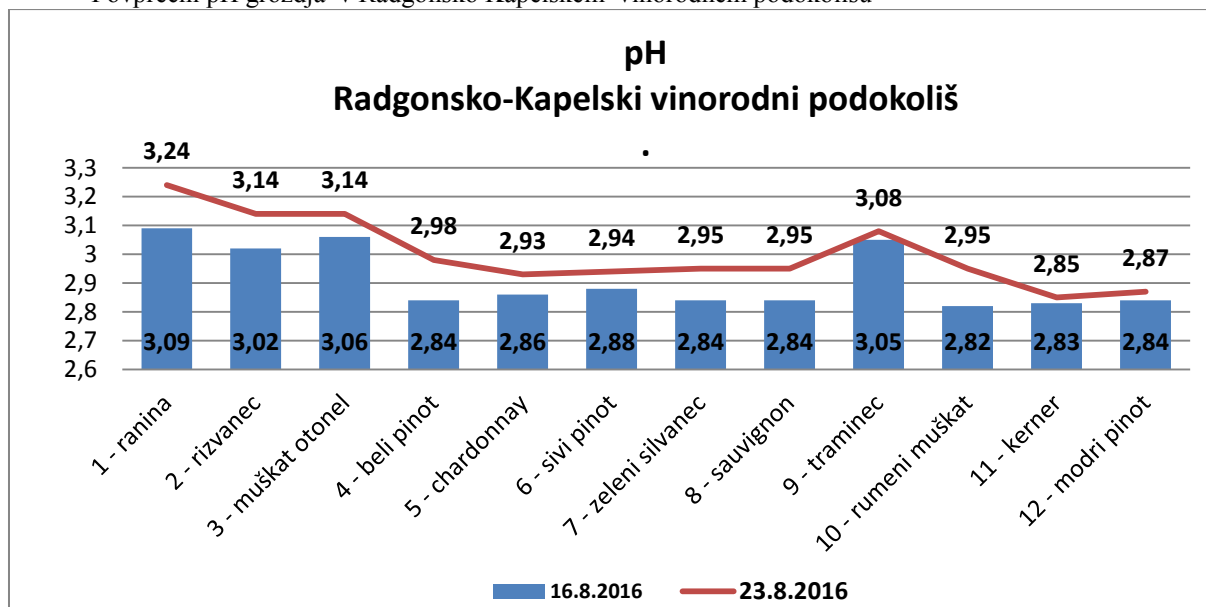
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem pod okolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečne skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu

