

Datum: **23. avgust, 2016**

D-Vinorodni podokoliš Haloze

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina						
	2 - rizvanec	196,1	62	14,5	3,05	9,78	63
	3 - muškati otonel	151,7	52	12,3	3,03	10,06	52
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	157,3	61	82,5	2,90	14,14	44
	5 - chardonnay	144,9	58	13,7	2,87	16,15	36
	6 - sivi pinot	129,5	59	13,9	2,96	15,24	39
	7 - zeleni silvanec	167,3	49	11,7	2,86	16,97	29
	8 - sauvignon	148,1	59	14,1	2,88	15,76	39
	9 - traminec	121,2	61	14,5	2,87	10,67	57
	10 - rumeni muškati	196,0	55	12,9	2,88	15,42	36
	11 - kerner	149,8	55	13,0	2,80	16,23	34
	12 - modri pinot	151,6	64	15,1	2,89	14,16	47
	13 - modra frankinja						
	14 - zweigelt						
	rane sorte	181,3	58	13,8	3,04	9,87	59
	sr. pozne sorte	152,0	58	21,3	2,88	15,21	39
	vse sorte	156,2	58	20,3	2,90	14,44	42

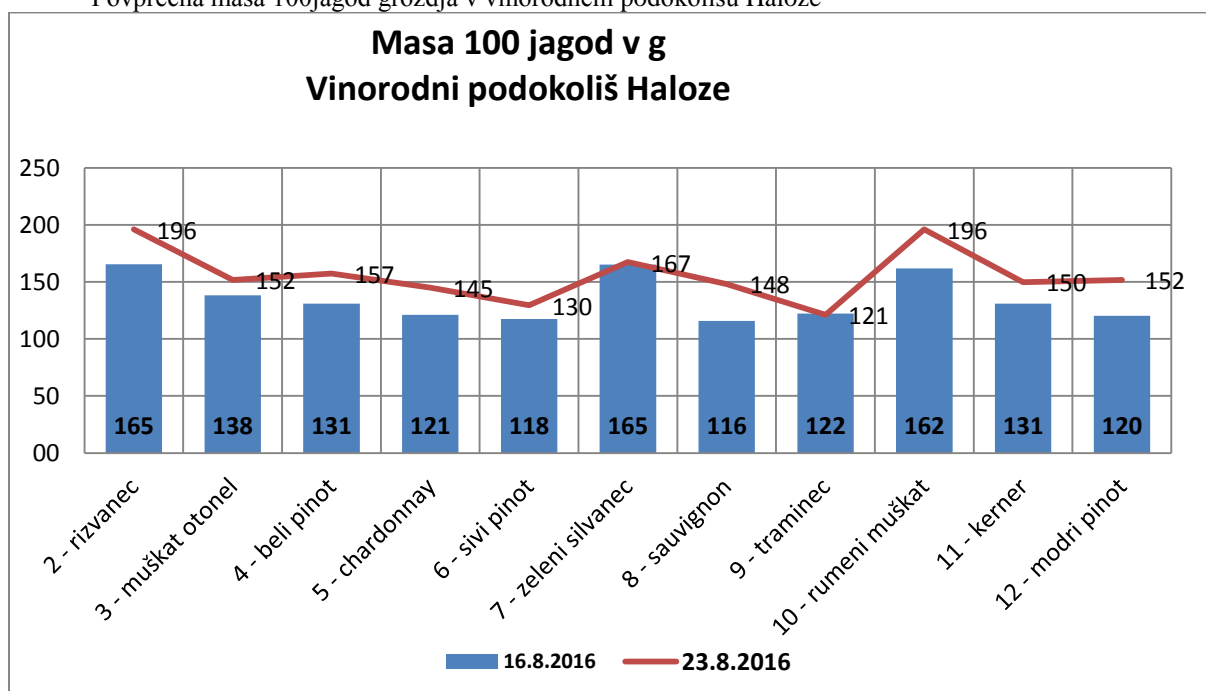
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

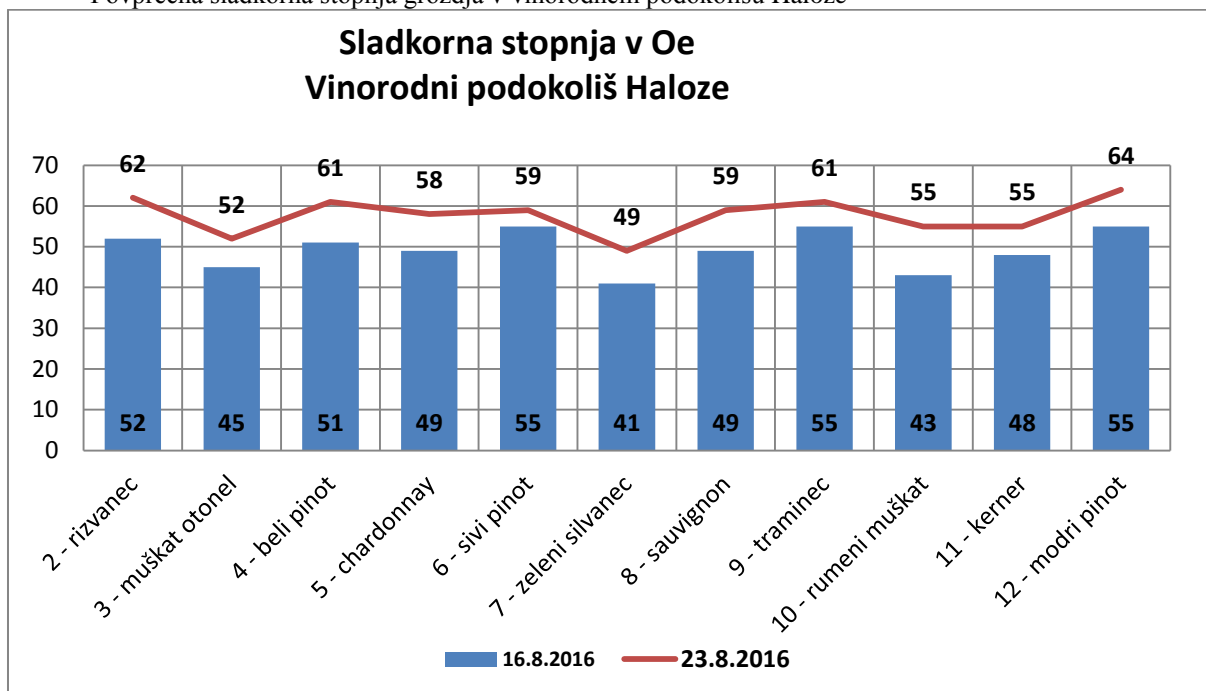
R<70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

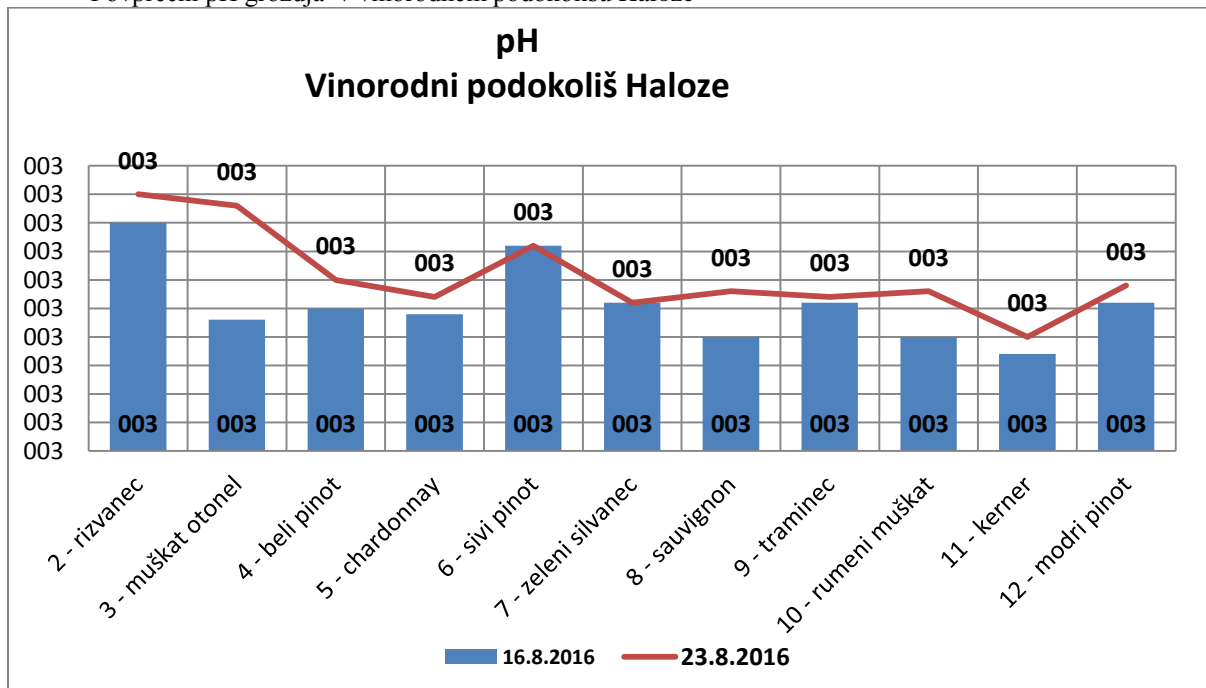
Povprečna masa 100jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
 Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
 Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
 Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze

