

Datum:	23. avgust, 2016							
E - Vinorodni podokoliš Srednje slovenske gorice								
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec	177,0	57	13,6	3,00	11,55	49	
	3 - muškat otonel							
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	151,6	58	13,8	2,82	19,17	30	
	5 - chardonnay	133,1	58	13,8	2,86	16,78	35	
	6 - sivi pinot	129,5	60	14,2	2,92	17,43	34	
	7 - zeleni silvanec	150,4	51	12,2	2,92	19,72	27	
	8 - sauvignon	131,7	60	14,1	2,82	19,29	31	
	9 - traminec	140,5	64	15,0	3,09	12,74	50	
	10 - rumeni muškat	207,5	56	13,1	2,94	14,55	38	
	11 - kerner	149,3	53	12,5	2,81	17,61	30	
	12 - modri pinot	165,1	58	13,8	2,87	17,29	34	
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
	rane sorte	177,0	57	13,6	3,00	11,55	49	
	sr. pozne sorte	148,2	57	13,6	2,89	17,26	34	
	vse sorte	151,1	57	13,6	2,90	16,68	36	

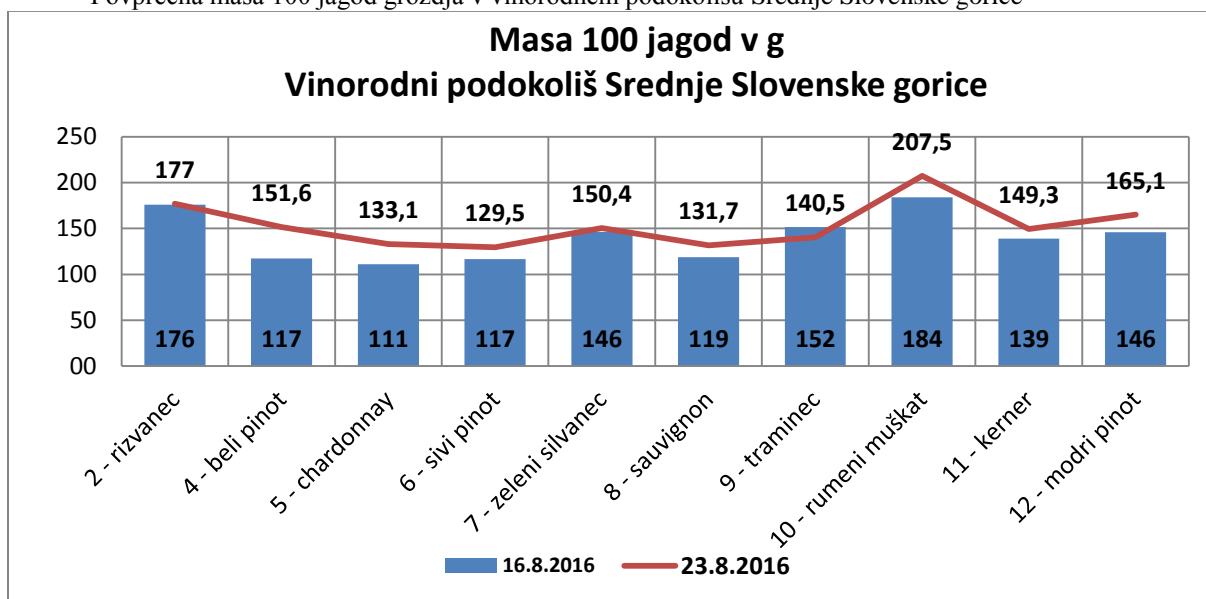
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

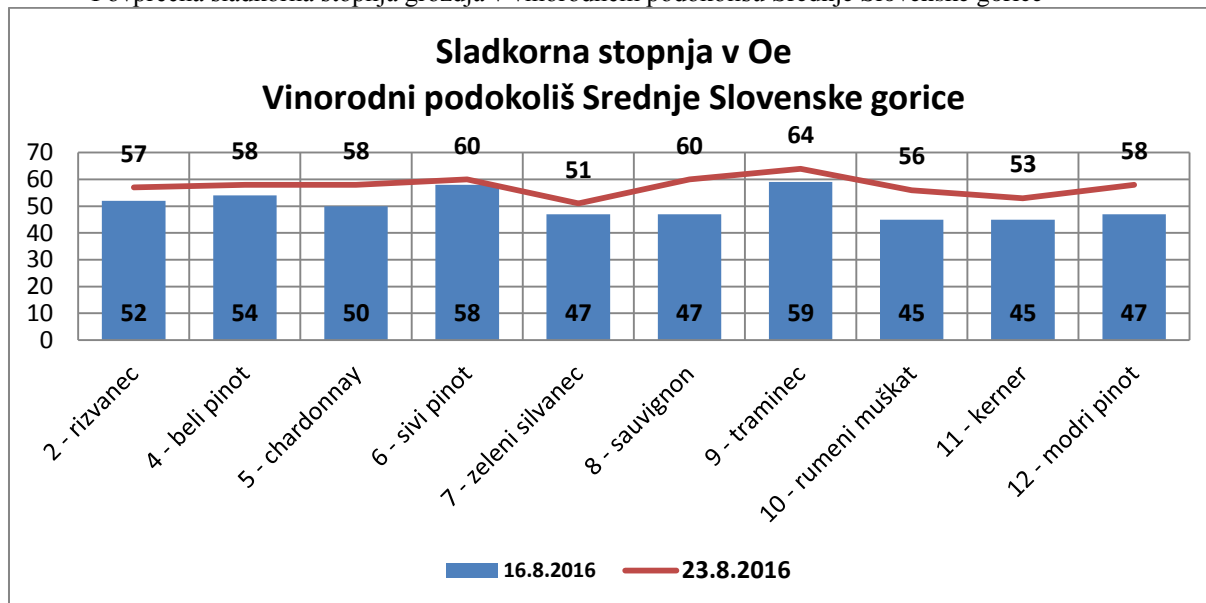
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice



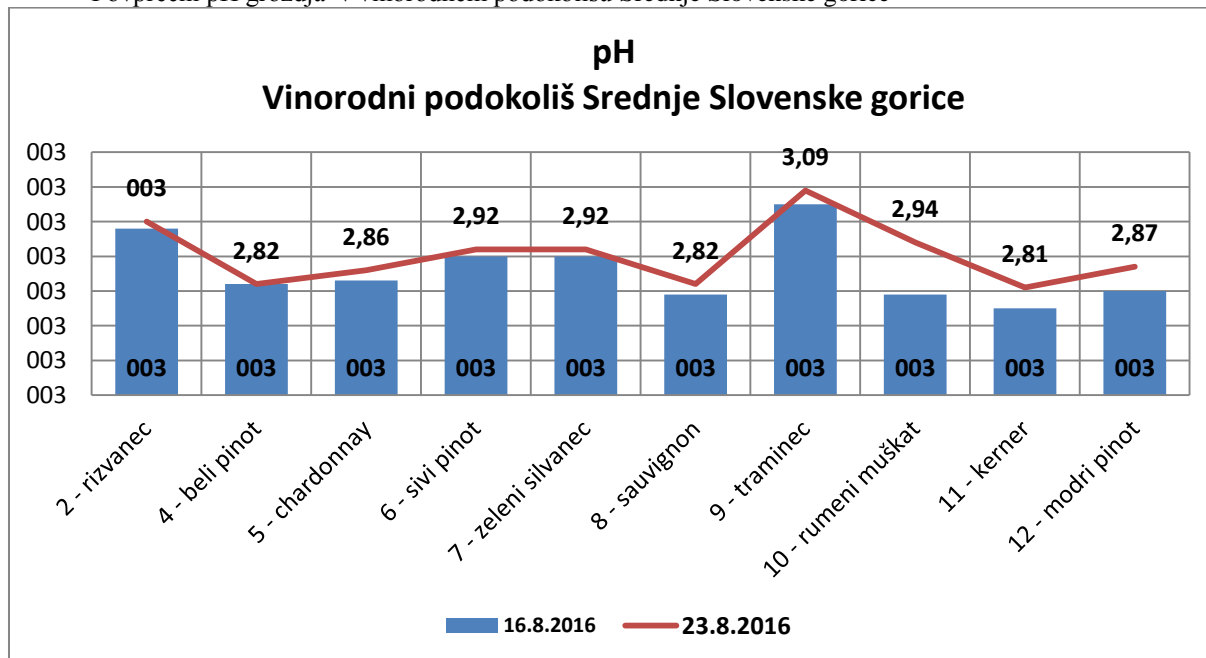
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice

