

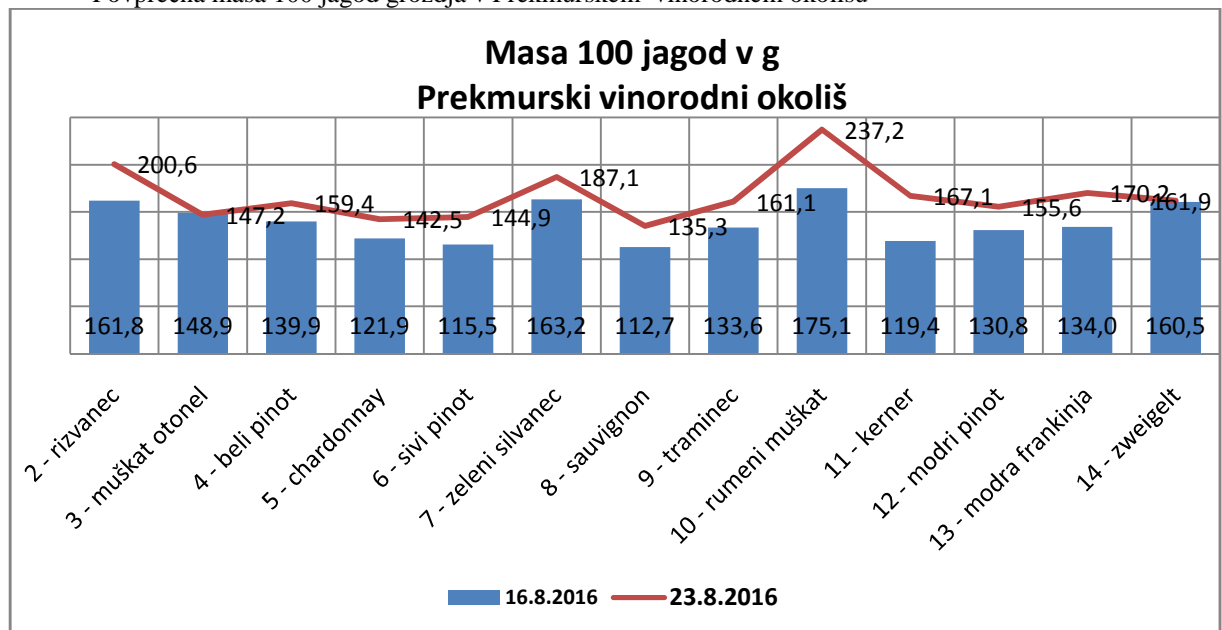
Datum: **23. avgust, 2016**

**F - Prekmurski vinorodni okoliš**

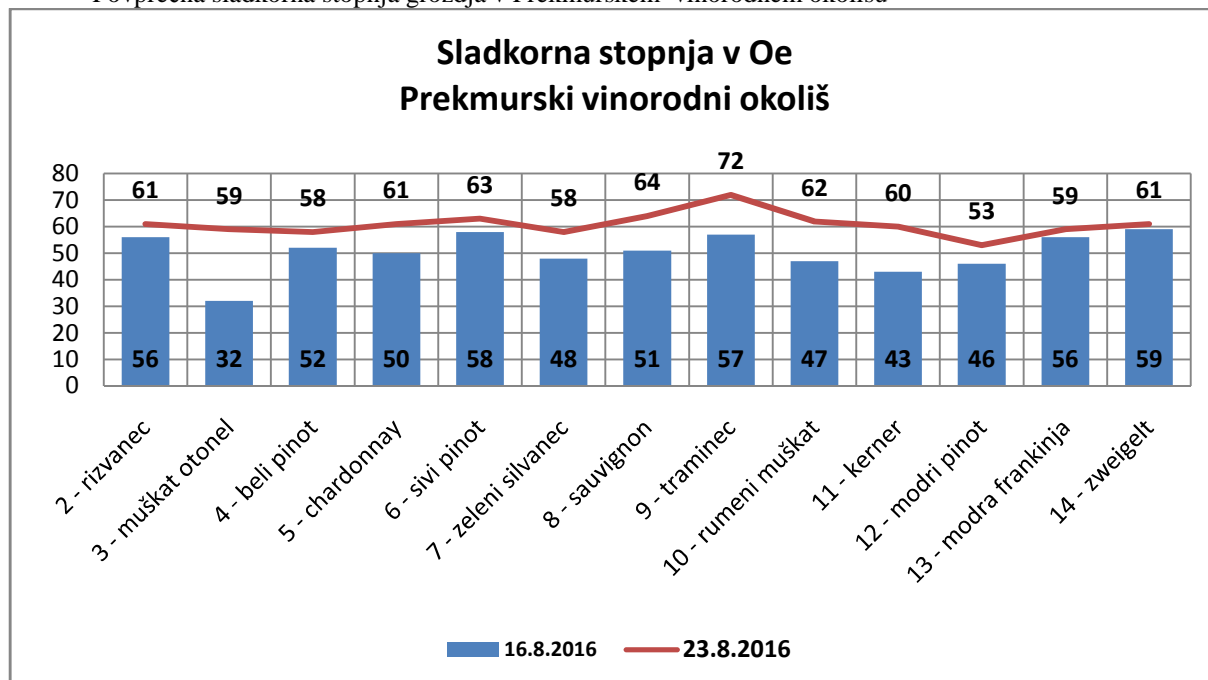
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	1 - ranina						
	2 - rizvanec	200,6	61	14,5	2,99	12,03	51
	3 - muškato tonel	147,2	59	13,9	2,87	15,38	41
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	159,4	58	13,8	3,00	11,65	50
	5 - chardonnay	142,5	61	14,3	2,90	14,05	44
	6 - sivi pinot	144,9	63	15,0	3,04	11,48	57
	7 - zeleni silvanec	187,1	58	13,7	2,85	14,68	43
	8 - sauvignon	135,3	64	15,1	2,81	18,32	35
	9 - traminec	161,1	72	17,2	3,14	8,64	84
	10 - rumeni muškato	237,2	62	14,6	2,93	12,90	48
	11 - kerner	167,1	60	14,2	2,80	14,89	40
	12 - modri pinot	155,6	53	12,5	2,86	21,01	27
	13 - modra frankinja	170,2	59	14,0	3,06	11,91	50
	14 - zweigelt	161,9	61	14,4	2,96	14,60	42
<b>POZNE SORTE</b>		173,9					
	<b>rane sorte</b>	161,5	60	14,2	2,93	13,70	45
	<b>sr. pozne sorte</b>	163,2	61	14,5	2,92	14,33	46
	<b>vse sorte</b>	192,2	61	14,4	2,92	14,25	46

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST  
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI  
R<70 SLABE KAKOVOSTI

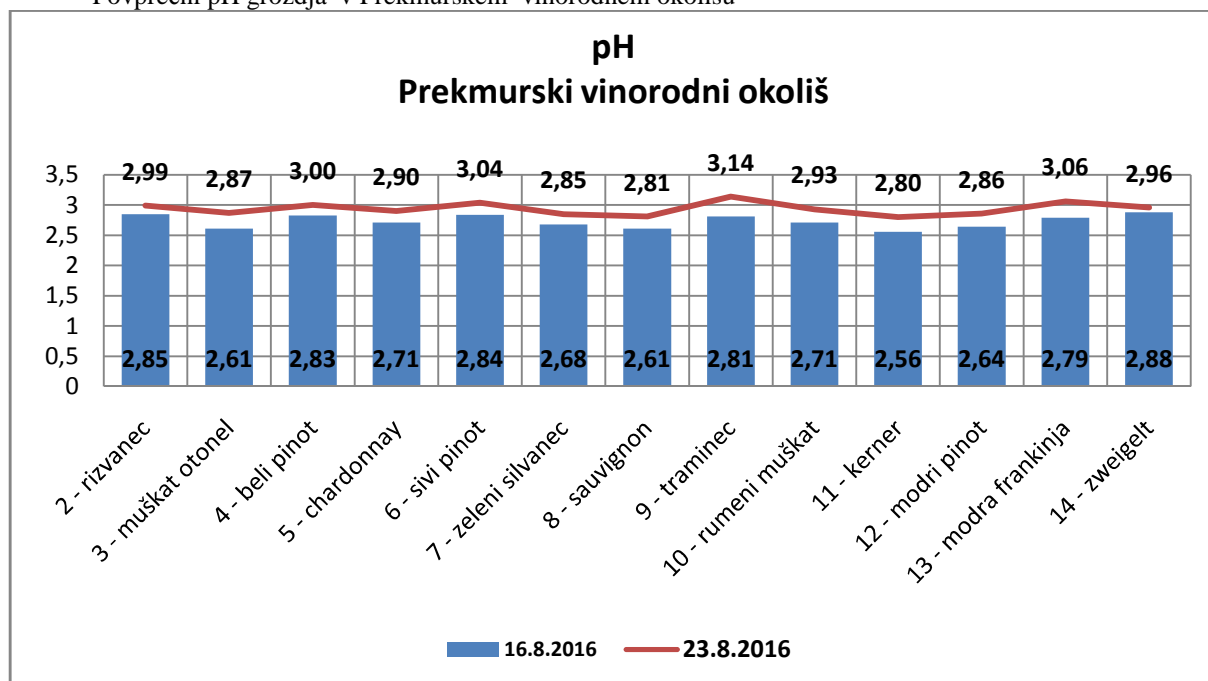
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
 Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu

