

23. avgust, 2016

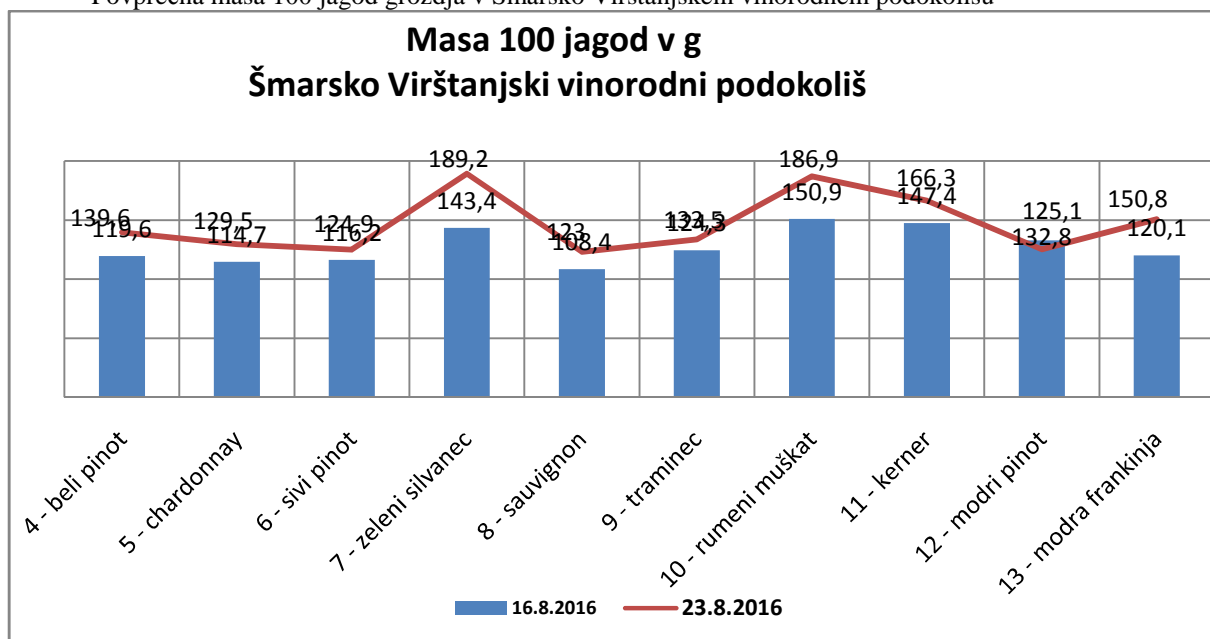
G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš

	sorta	masa(g)	Oe	BRIX	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina						
	2 - rizvanec						
	3 - muškati tonel						
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	139,6	63	15,0	2,96	14,42	46
	5 - chardonnay	129,5	57	13,5	2,85	18,12	32
	6 - sivi pinot	124,9	63	14,8	2,93	14,66	43
	7 - zeleni silvanec	189,2	55	12,9	2,90	15,72	35
	8 - sauvignon	123,0	54	12,7	2,83	20,49	27
	9 - traminec	133,5	57	13,5	2,92	15,52	37
	10 - rumeni muškati	186,9	58	13,6	2,86	14,18	43
	11 - kerner	166,3	53	12,5	2,83	17,68	31
	12 - modri pinot	125,1	63	15,0	2,99	14,38	45
	13 - modra frankinja	150,8	58	13,7	2,84	16,21	38
	14 - zweigelt						
	rane sorte						
	sr. pozne sorte	144,7	58	13,7	2,88	16,55	36
	vse sorte	144,7	58	13,7	2,88	16,55	36

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

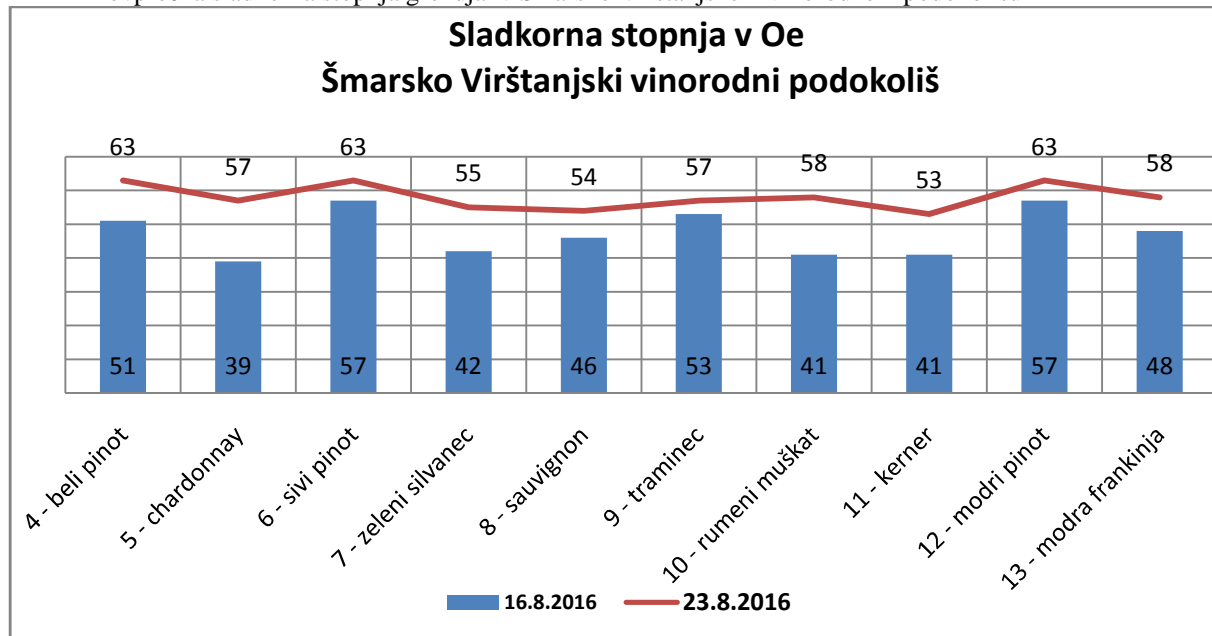
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



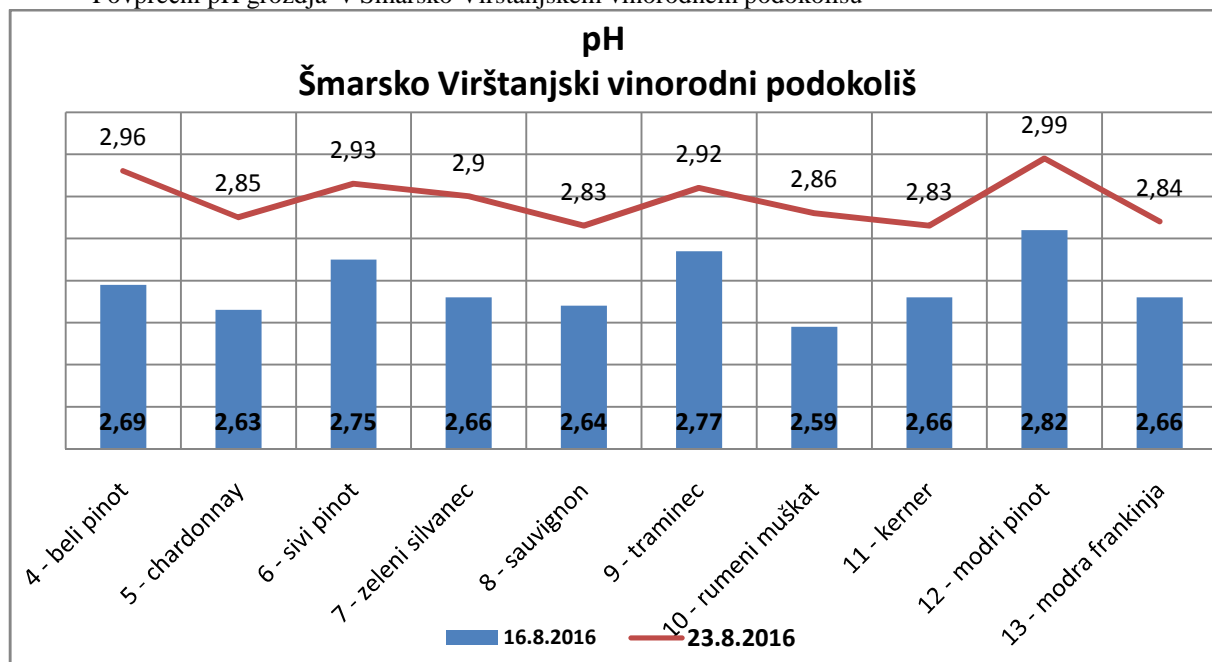
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečne skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu

