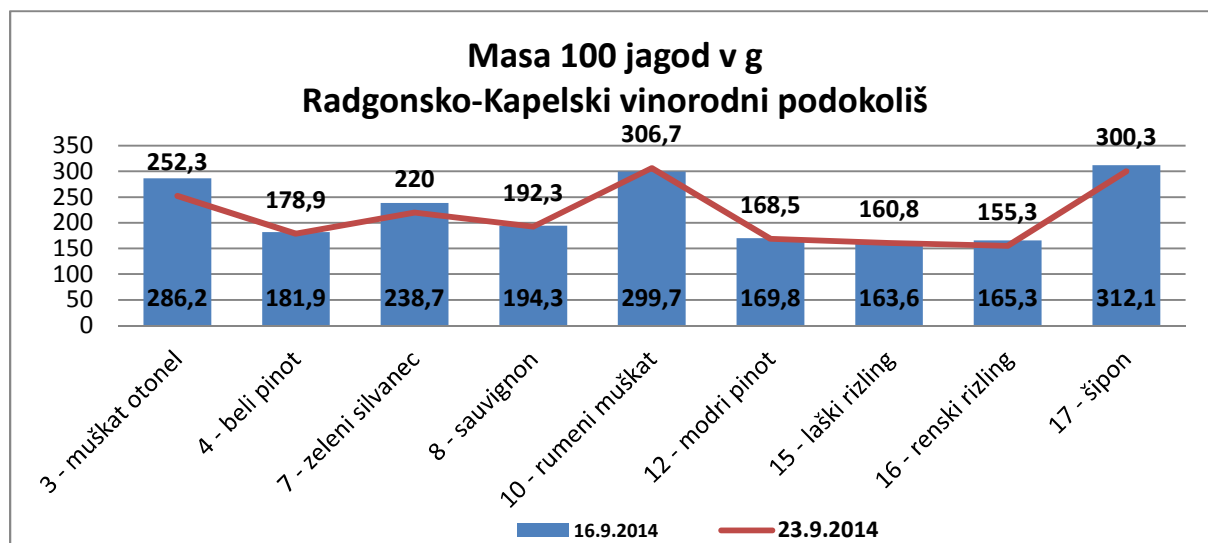


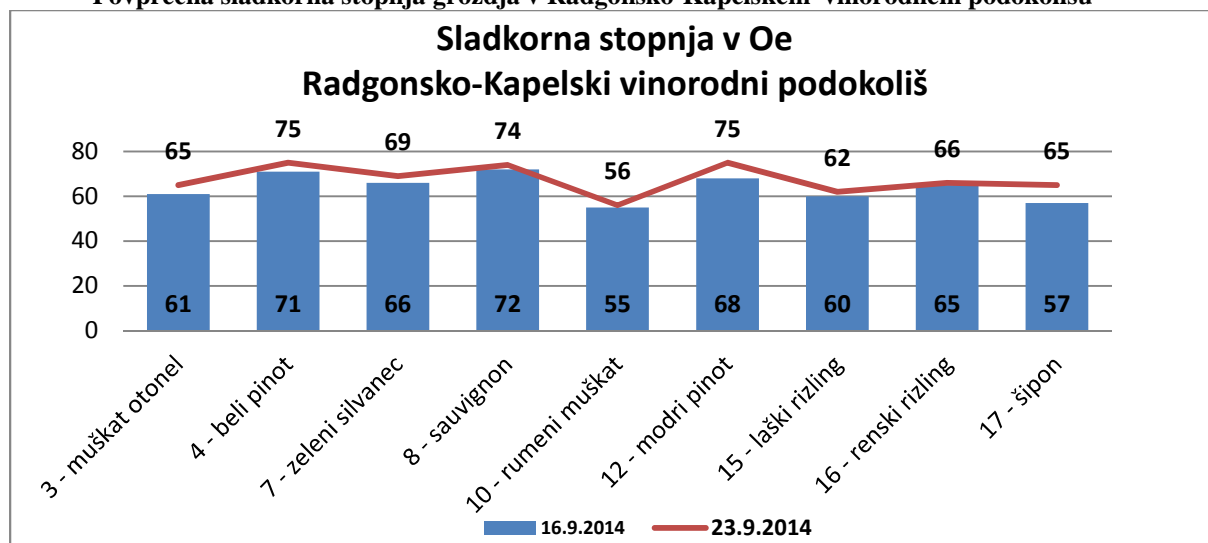
Datum: **23. september, 2014****B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš**

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec							
	3 - muškati otonel	252,3	65	3,53	5,89	0,32	0,68	110
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	178,9	75	3,24	8,76	0,33	0,67	85
	5 - chardonnay							
	6 - sivi pinot							
	7 - zeleni silvanec	220,0	69	3,30	6,87	0,32	0,68	101
	8 - sauvignon	192,3	74	3,27	9,40	0,37	0,63	79
	9 - traminec							
	10 - rumeni muškati	306,7	56	3,29	7,82	0,36	0,64	72
	11 - kerner							
	12 - modri pinot	168,5	75	3,22	10,04	0,39	0,61	75
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	160,8	62	3,21	7,94	0,30	0,70	78
	16 - renski rizling	155,3	66	3,05	11,34	0,31	0,69	58
	17 - šipon	300,3	65	3,21	9,23	0,37	0,63	73
	18 - žametovka							
	rane sorte	252,3	65	3,53	5,89	0,32	0,68	110
	sr. pozne sorte	209,3	70	3,26	8,36	0,35	0,65	85
	pozne sorte	186,5	64	3,15	9,55	0,33	0,67	69
	vse sorte	201,8	66	3,23	8,73	0,34	0,66	91
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST								
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI								
R<70 SLABE KAKOVOSTI								

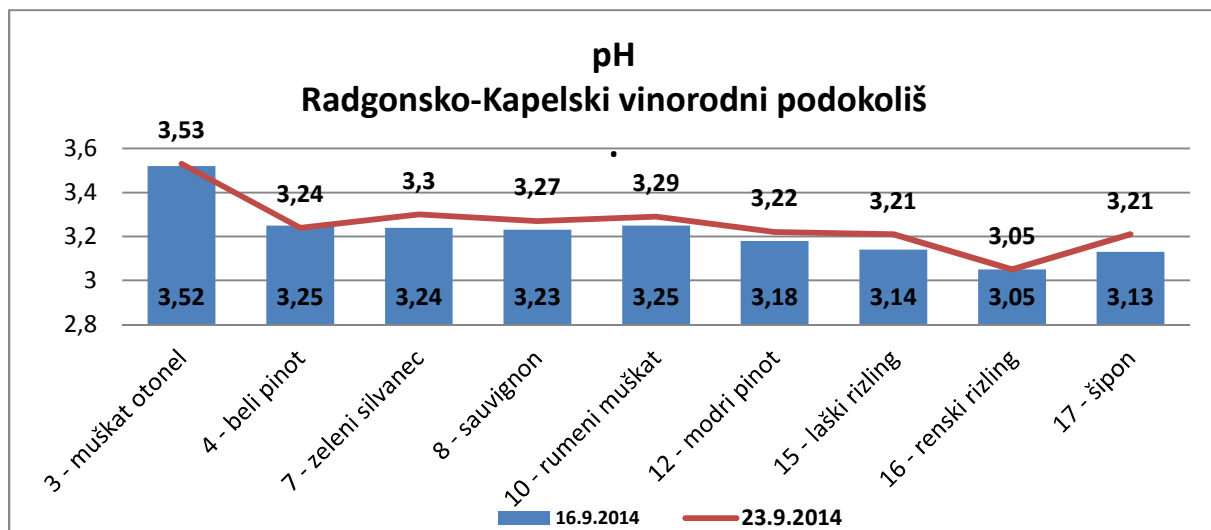
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečni pH grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečne skupne kisline grozdja v Radgonsko-Kapelskem vinorodnem podokolišu

