

Datum:

23. september, 2014

D-Vinorodni podokoliš Haloze

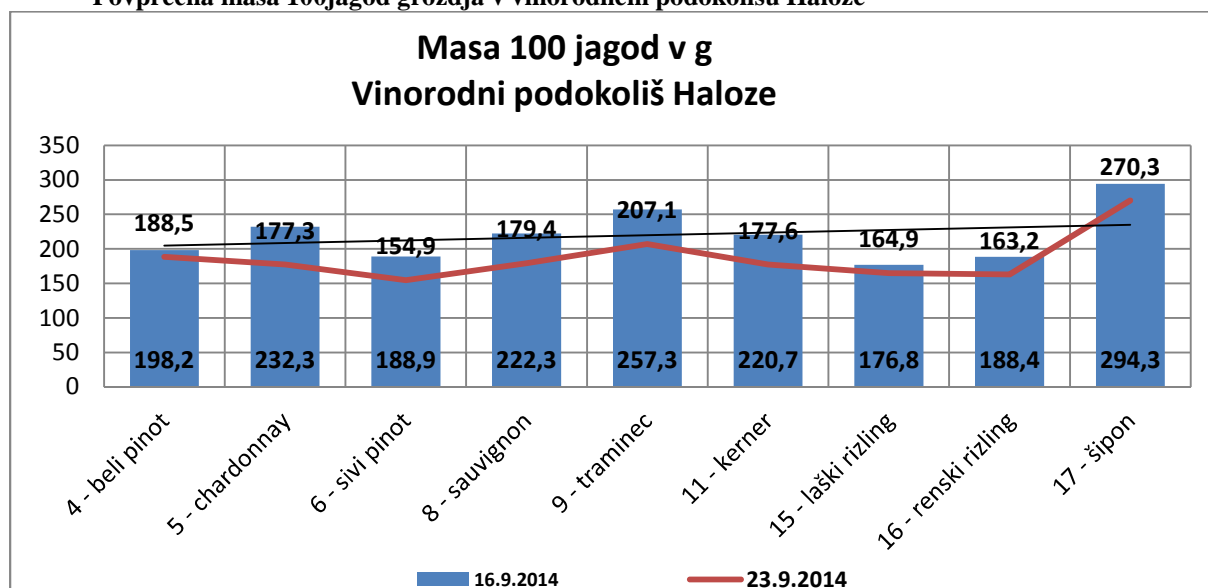
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec							
	3 - muškat otonel							
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	188,5	75	3,29	7,30	0,33	0,67	80
	5 - chardonnay	177,3	73	3,23	9,02	0,35	0,65	81
	6 - sivi pinot	154,9	76	3,20	8,96	0,38	0,62	85
	7 - zeleni silvanec							
	8 - sauvignon	179,4	78	3,15	8,80	0,34	0,66	90
	9 - traminec	207,1	80	3,47	6,63	0,26	0,74	121
	10 - rumeni muškat							
	11 - kerner	177,6	78	3,26	8,69	0,32	0,68	90
	12 - modri pinot							
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	164,9	61	3,18	8,60	0,31	0,69	73
	16 - renski rizling	163,2	71	3,07	11,83	0,30	0,70	64
	17 - šipon	270,3	67	3,14	11,61	0,43	0,57	64
	19 - ranfol							
	rane sorte							
	sr. pozne sorte	180,2	76	3,25	8,40	0,33	0,67	93
	pozne sorte	179,2	66	3,13	10,42	0,35	0,65	65
	vse sorte	179,7	71	3,19	9,34	0,34	0,66	79

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

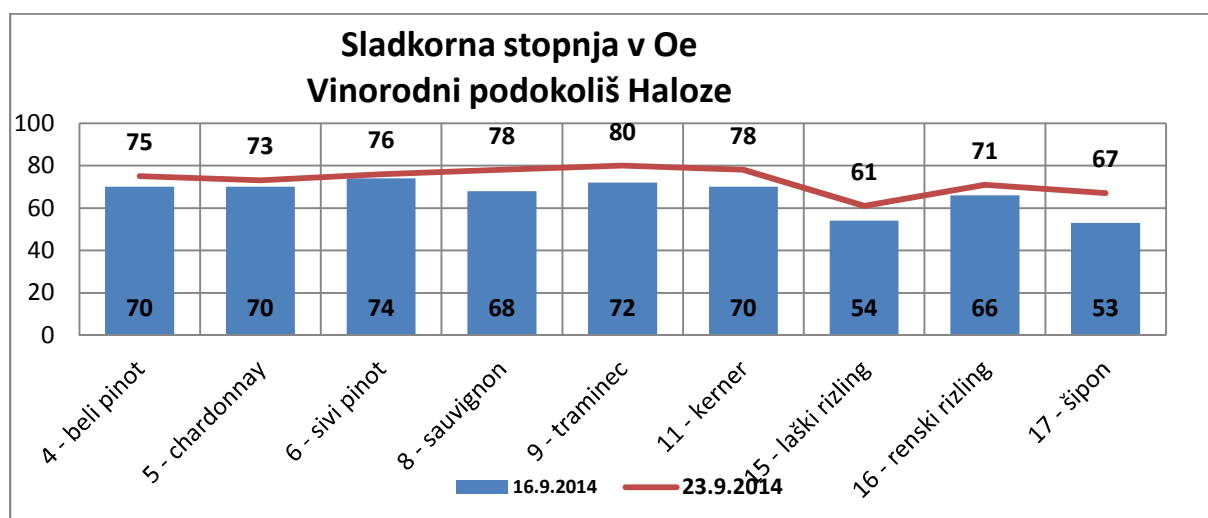
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

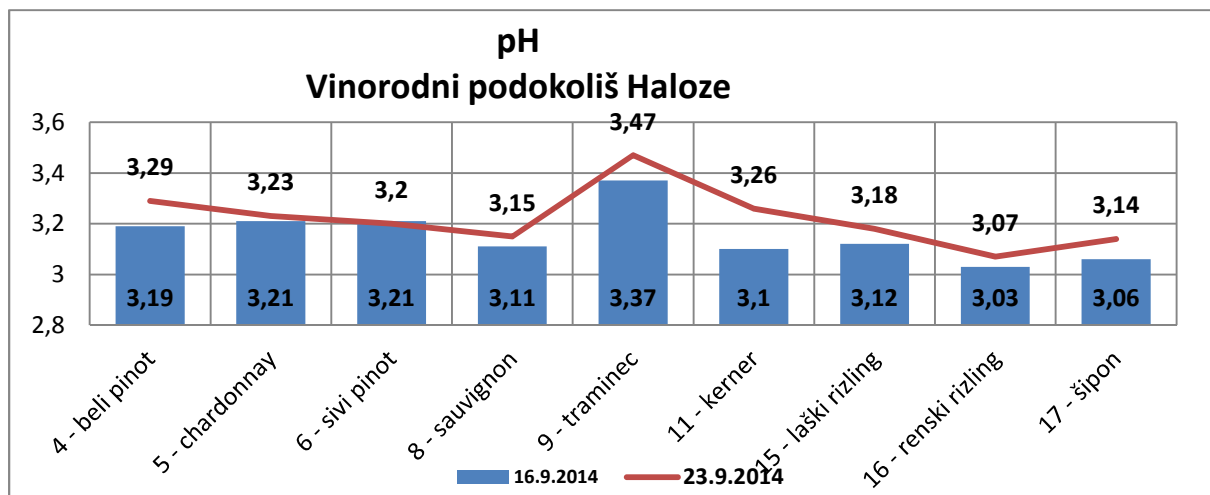
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze

