

Datum :

23. september, 2014

G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podkoliš

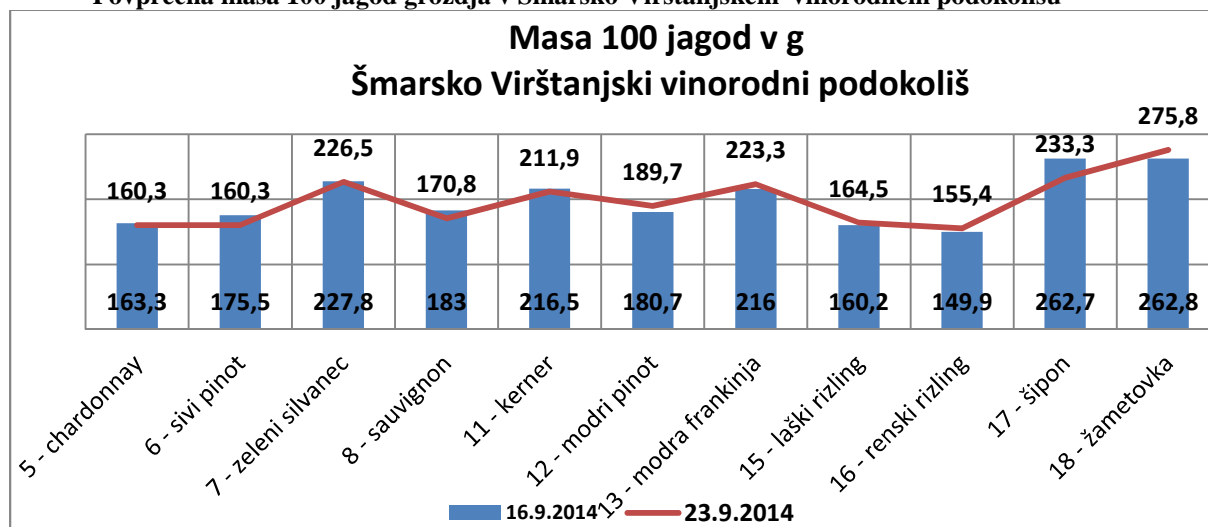
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec							
	3 - muškat otonel							
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot							
	5 - chardonnay	160,3	76	3,15	10,95	0,39	0,61	69
	6 - sivi pinot	160,3	75	3,21	8,34	0,31	0,69	90
	7 - zeleni silvanec	226,5	70	3,27	7,54	0,33	0,67	93
	8 - sauvignon	170,8	75	3,17	9,43	0,37	0,63	81
	9 - traminec							
	10 - rumeni muškat							
	11 - kerner	211,9	61	3,12	10,42	0,34	0,66	59
	12 - modri pinot	189,7	69	3,18	10,70	0,41	0,59	65
	13 - modra frankinja	223,3	71	3,16	10,11	0,33	0,67	70
	14 - zweigelt							
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	164,5	63	3,17	9,27	0,35	0,65	70
	16 - renski rizling	155,4	73	3,05	12,51	0,37	0,63	59
	17 - šipon	233,3	64	3,11	12,32	0,36	0,64	52
	18 - žametovka	275,8	60	3,13	12,38	0,42	0,58	49
	rane sorte							
	sr. pozne sorte	193,2	72	3,17	9,88	0,35	0,65	74
	pozne sorte	191,5	66	3,11	11,38	0,38	0,62	74
	vse sorte	192,4	69	3,14	10,57	0,36	0,64	67

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

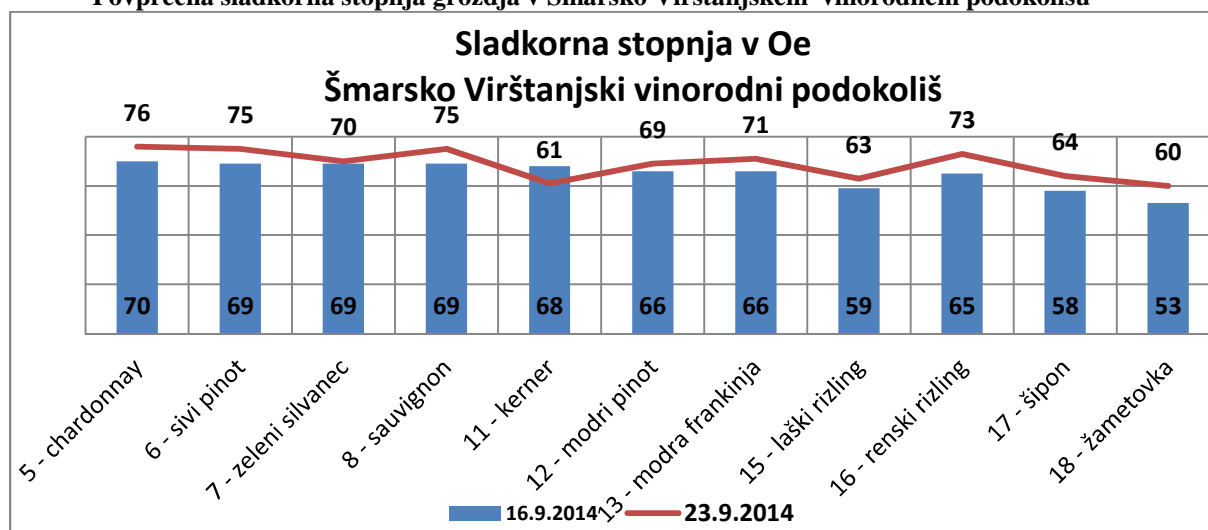
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

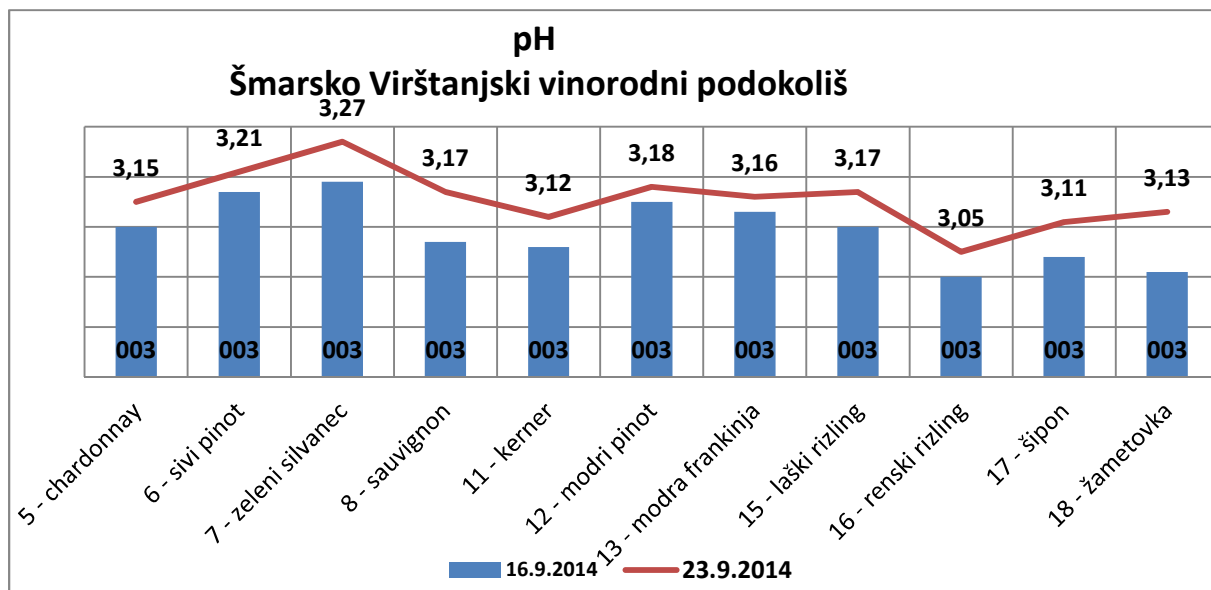
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



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



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



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečne skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjsem vinorodnem podkolišu

