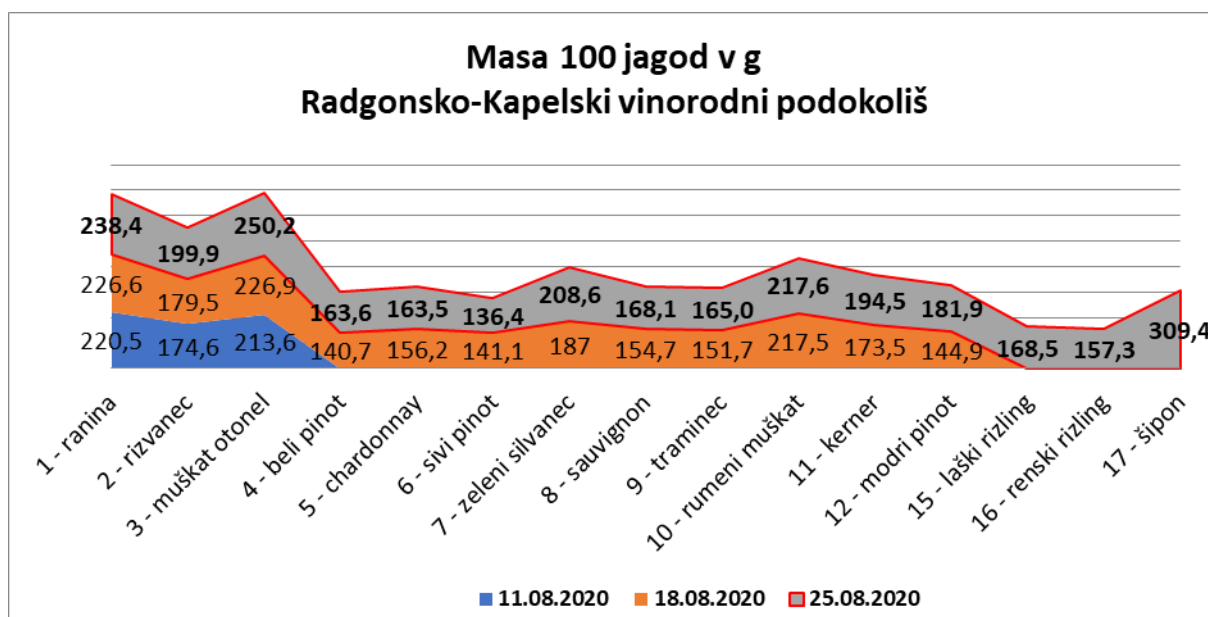
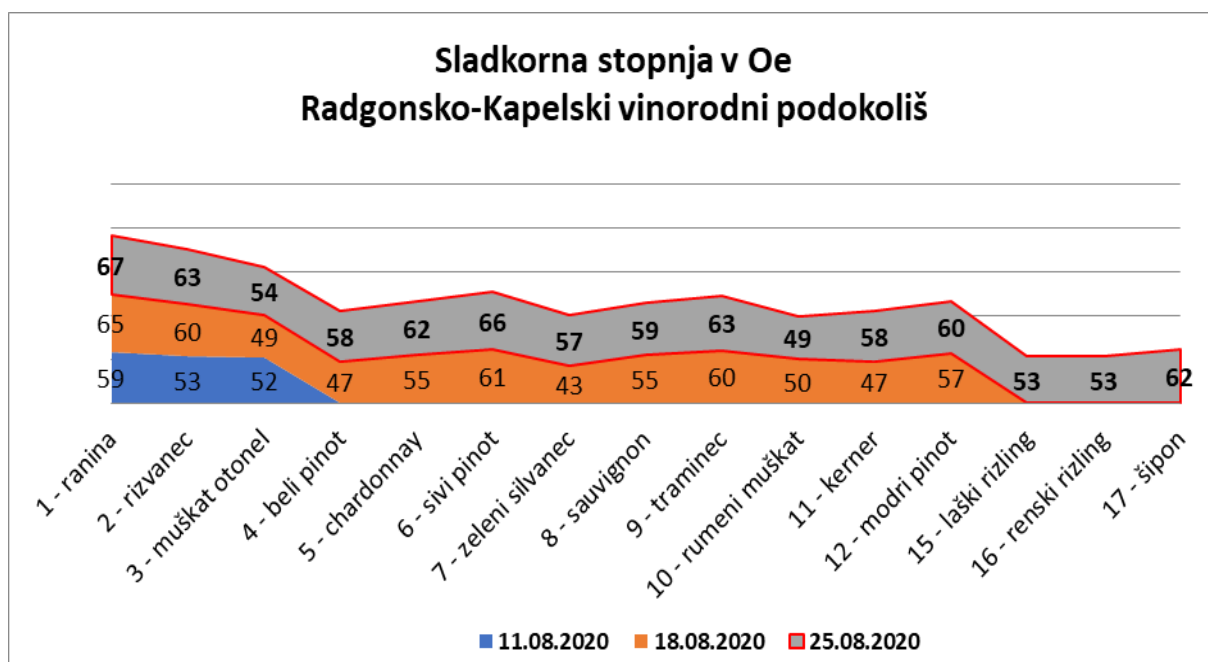


Datum:		25. avgust 2020					
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina	238,4	67	15,8	3,21	7,12	96
	2 - rizvanec	199,9	63	14,9	3,25	8,06	79
SREDNJE POZNE SORTE							
	3 - muškát otonel	250,2	54	12,8	3,22	7,55	73
	4 - beli pinot	163,6	58	13,8	3,03	13,83	42
	5 - chardonnay	163,5	62	14,7	2,92	13,75	46
	6 - sivi pinot	136,4	66	15,5	3,07	11,59	57
	7 - zeleni silvanec	208,6	57	13,5	2,97	14,06	41
	8 - sauvignon	168,1	59	14,0	2,90	16,23	37
	9 - traminec	165,0	63	14,9	3,17	9,48	68
	10 - rumeni muškát	217,6	49	11,7	2,95	12,70	39
	11 - kerner	194,5	58	13,6	3,04	11,88	49
	12 - modri pinot	181,9	60	14,1	3,08	11,62	53
POZNE SORTE							
	15 - laški rizling	168,5	53	12,5	2,96	14,07	38
	16 - renski rizling	157,3	53	12,6	2,84	19,93	27
	17 - šipon	309,4	62	14,6	3,15	9,08	68
	rane sorte	229,5	61	14,5	3,22	7,57	82
	sr. pozne sorte	175,2	60	14,1	3,02	12,58	49
	pozne sorte	192,2	55	13,0	2,95	15,42	39
	vse sorte	188,3	59	13,9	3,03	12,53	52
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST							
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI							
R<70 SLABE KAKOVOSTI							

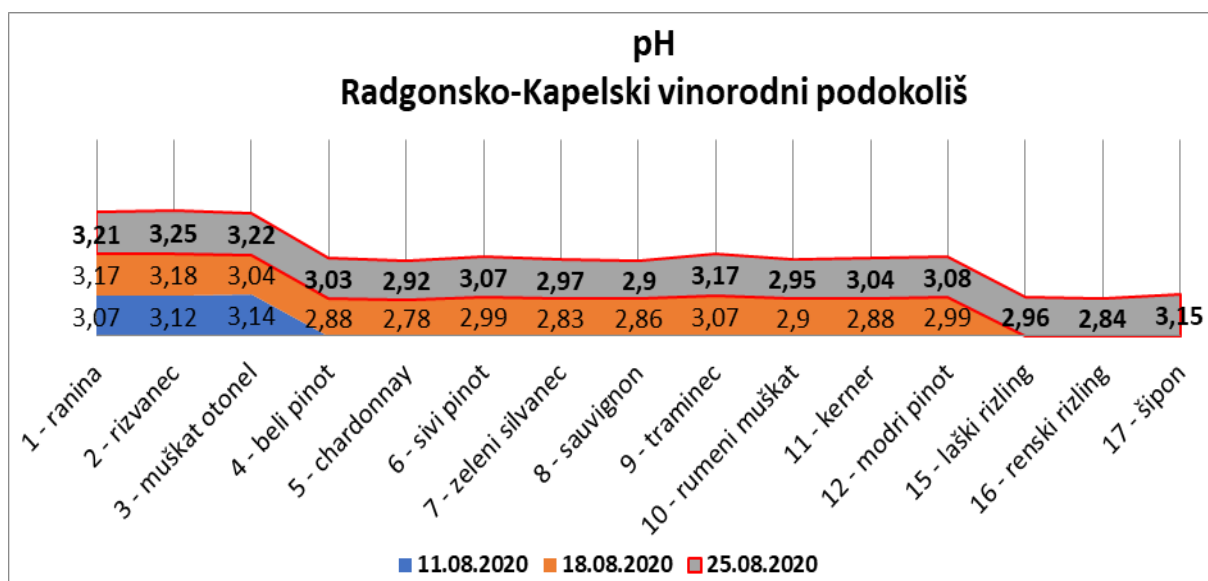
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna masa 100jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:
Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**

