

Datum:		25.avgust 2020					
D-Vinorodni podokoliš Haloze							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	2 - rizvanec	179,4	62	14,6	3,19	10,00	62
	3 - muškati otonec	258,8	55	13,0	3,29	7,76	71
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	153,5	64	15,0	3,08	12,29	52
	5 - chardonnay	158,1	59	13,9	3,03	15,86	38
	6 - sivi pinot	148,1	68	16,3	3,18	10,95	63
	7 - zeleni silvanec	188,5	52	12,2	3,04	17,67	29
	8 - sauvignon	160,7	66	15,6	3,05	15,21	45
	9 - traminec	160,8	69	16,4	3,19	10,22	68
	10 - rumeni muškati	233,6	61	14,4	3,17	10,57	60
	11 - kerner	147,3	55	13,1	3,03	15,13	37
	12 - modri pinot	170,4	67	15,8	3,16	11,92	56
<b>POZNE SORTE</b>							
	15 - laški rizling	133,2	48	11,3	3,07	14,98	33
	16 - renski rizling	148,2	54	12,7	3,01	16,80	32
	17 - šipon	269,8	47	11,1	2,96	17,75	26
	<b>rane sorte</b>	205,8	59	14,0	3,22	9,25	65
	<b>sr. pozne sorte</b>	167,2	62	14,7	3,09	13,72	48
	<b>pozne sorte</b>	166,5	50	11,8	3,02	16,26	31
	<b>vse sorte</b>	170,3	58	13,8	3,08	14,06	45
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>							
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>							
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>							