

Datum:

26. avgust, 2014

D-Vinorodni podokoliš Haloze

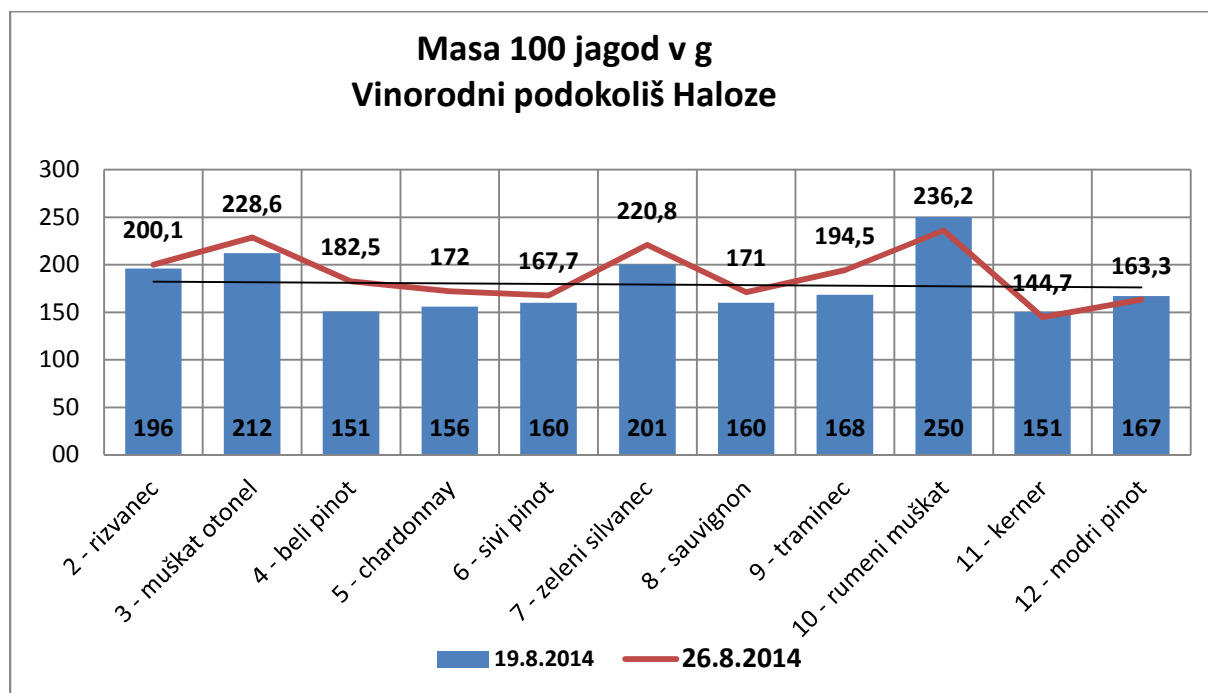
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE						
	1 - ranina					
	2 - rizvanec	200,1	66	3,10	9,69	68
	3 - muškat otonel	228,6	56	3,13	8,30	67
SREDNJE POZNE SORTE						
	4 - beli pinot	182,5	63	2,99	11,58	55
	5 - chardonnay	172,0	60	2,96	15,49	39
	6 - sivi pinot	167,7	61	3,03	12,57	49
	7 - zeleni silvanec	220,8	57	3,02	12,12	47
	8 - sauvignon	171,0	61	2,97	14,84	42
	9 - traminec	194,5	68	3,08	10,74	64
	10 - rumeni muškat	236,2	58	3,04	11,33	51
	11 - kerner	144,7	63	2,90	17,06	37
	12 - modri pinot	163,3	64	3,03	13,80	48
	13 - modra frankinja					
	14 - zweigelt					
POZNE SORTE						
	15 - laški rizling	153,3	47	2,92	16,17	39
	16 - renski rizling	134,4	52	2,87	20,36	36
	17 - šipon	238,6	38	2,86	21,59	28
	19 - ranfol					
	rane sorte	214,3	61	3,11	8,99	68
	sr. pozne sorte	183,2	61	3,00	13,46	47
	pozne sorte	162,8	47	2,89	18,93	26
	vse sorte	180,9	57	2,98	14,51	43

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

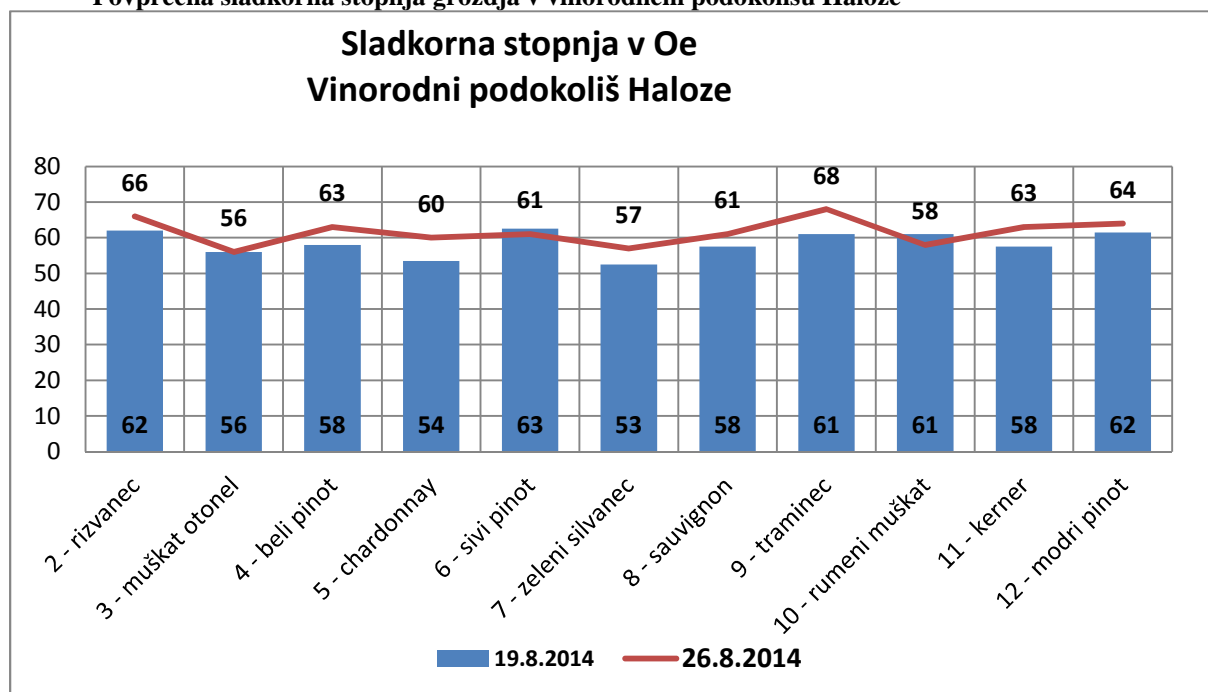
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

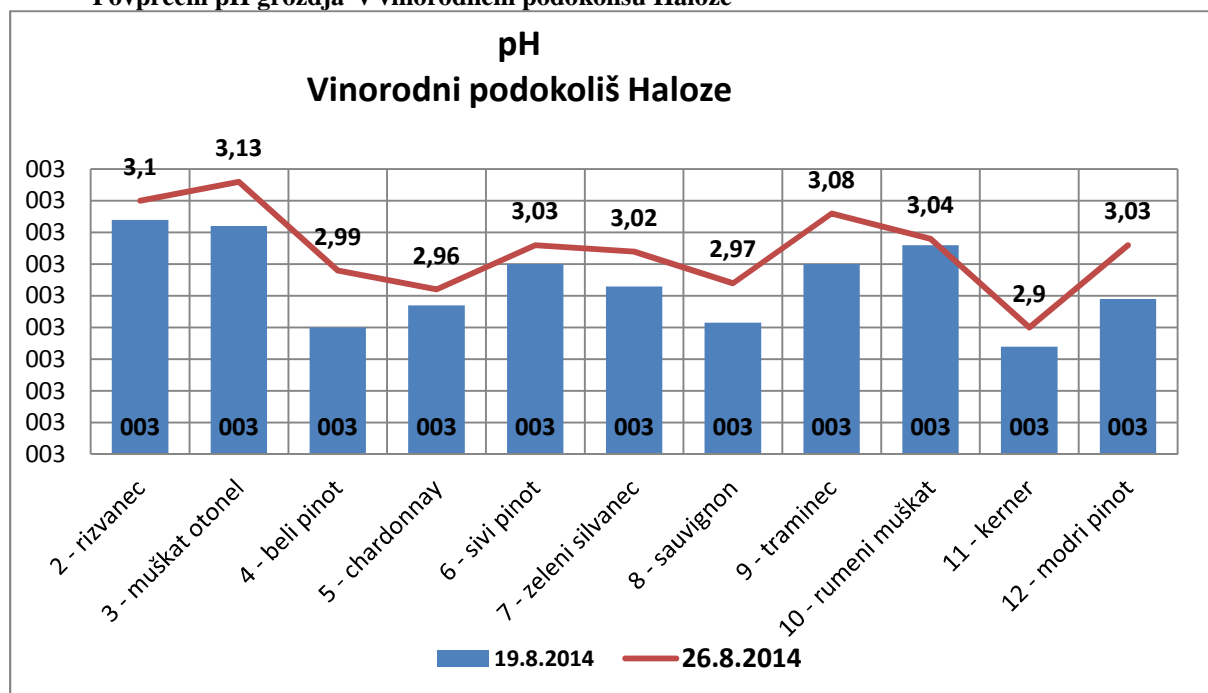
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna masa 100jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**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

