

Datum:

26. avgust, 2014

E - Vinorodni podokoliš Srednje slovenske gorice

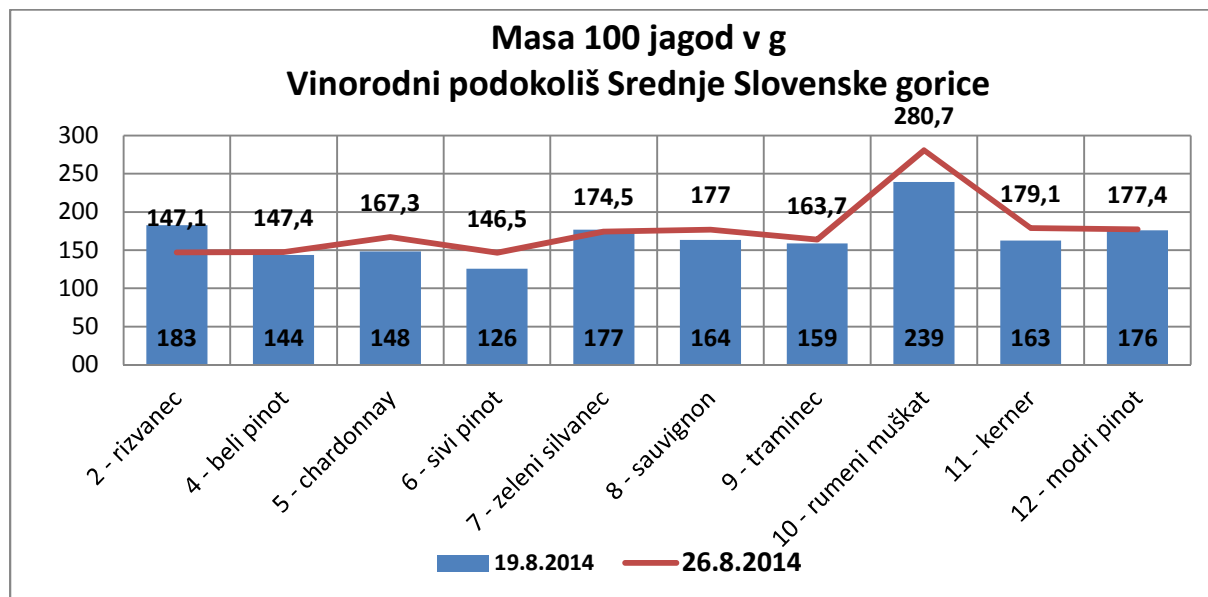
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE						
	1 - ranina					
	2 - rizvanec	147,1	63	3,16	8,33	76
	3 - muškat otonel					
SREDNJE POZNE SORTE						
	4 - beli pinot	147,4	62	2,97	14,81	42
	5 - chardonnay	167,3	64	3,00	13,29	48
	6 - sivi pinot	146,5	65	3,04	13,58	48
	7 - zeleni silvanec	174,5	50	3,04	14,48	34
	8 - sauvignon	177,0	63	2,95	14,87	43
	9 - traminec	163,7	70	3,16	8,91	79
	10 - rumeni muškat	280,7	58	3,11	11,04	53
	11 - kerner	179,1	67	2,92	11,66	57
	12 - modri pinot	177,4	63	2,92	15,03	42
	13 - modra frankinja					
	14 - zweigelt					
POZNE SORTE						
	15 - laški rizling	127,8	44	2,88	15,3	29
	16 - renski rizling	148,1	48	2,83	18,3	27
	17 - šipon	178,5	43	2,92	14,9	30
	18 - žametovka	203,5	58	2,98	14,3	43
	rane sorte	147,1	63	3,16	8,33	76
	sr. pozne sorte	178,0	62	3,00	13,25	49
	pozne sorte	155,6	48	2,89	16,06	31
	vse sorte	168,8	58	2,97	13,92	51

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

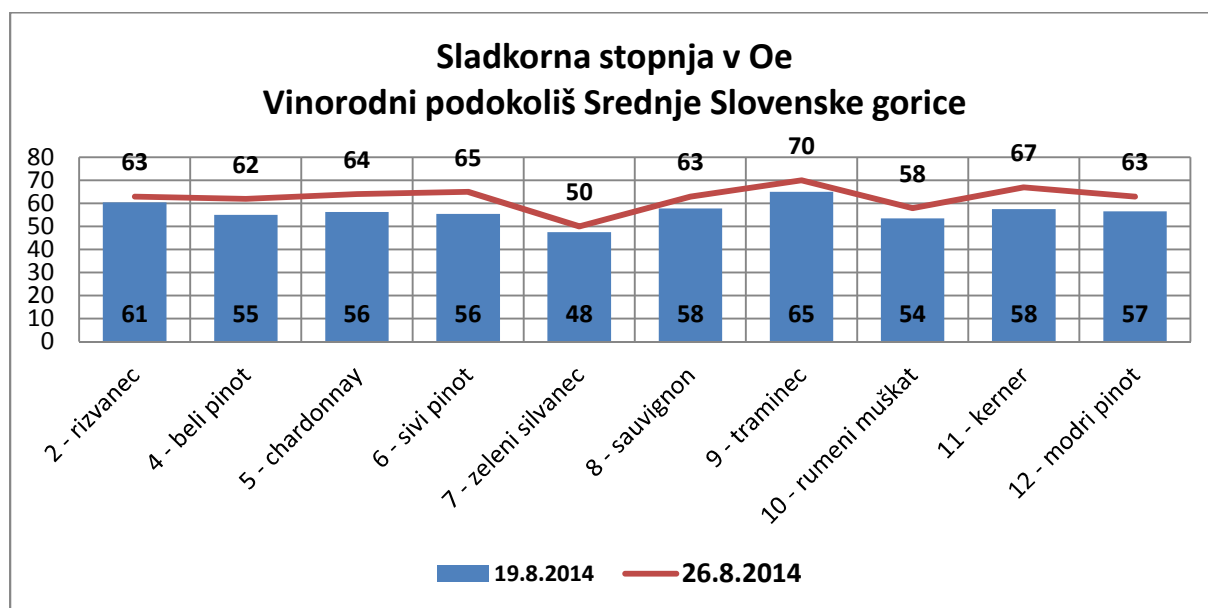
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

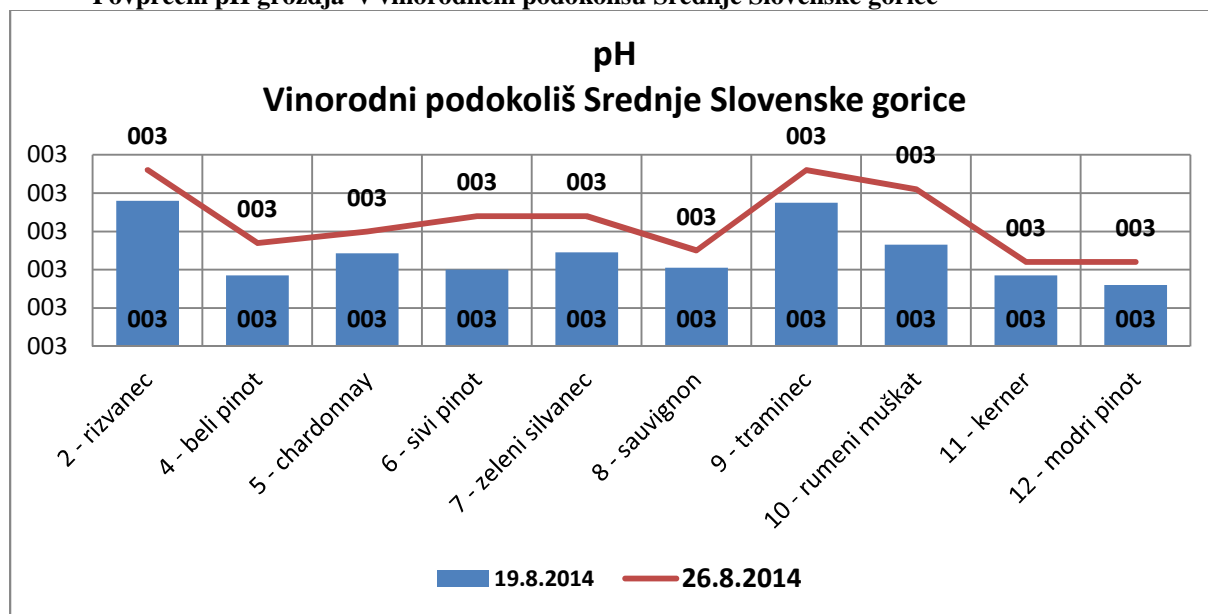
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečne skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Srednje Slovenske gorice

