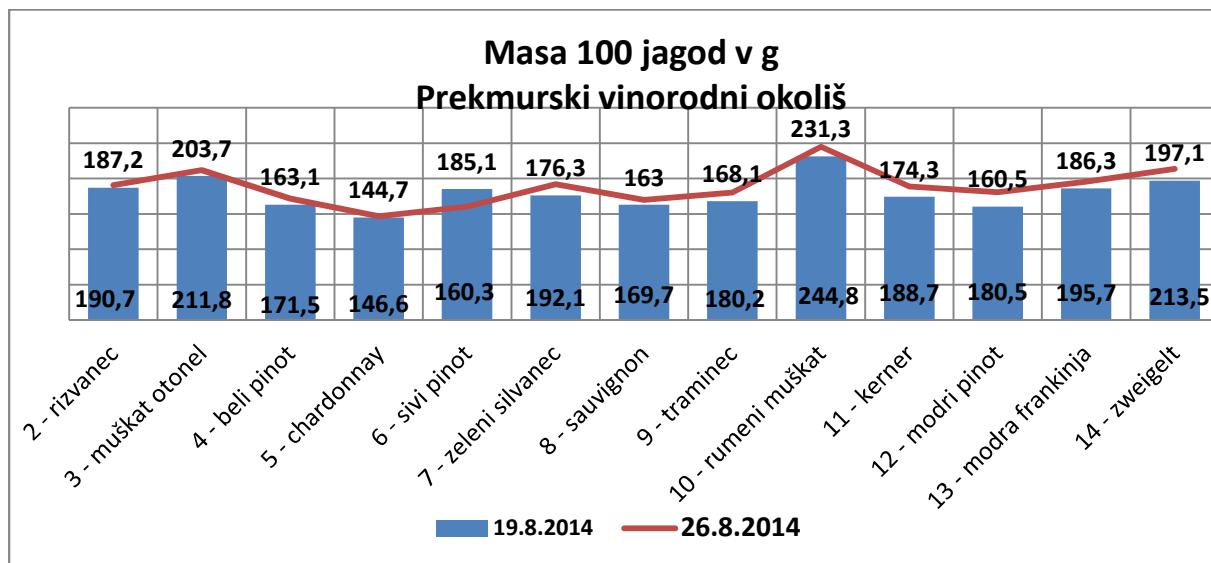


Datum:

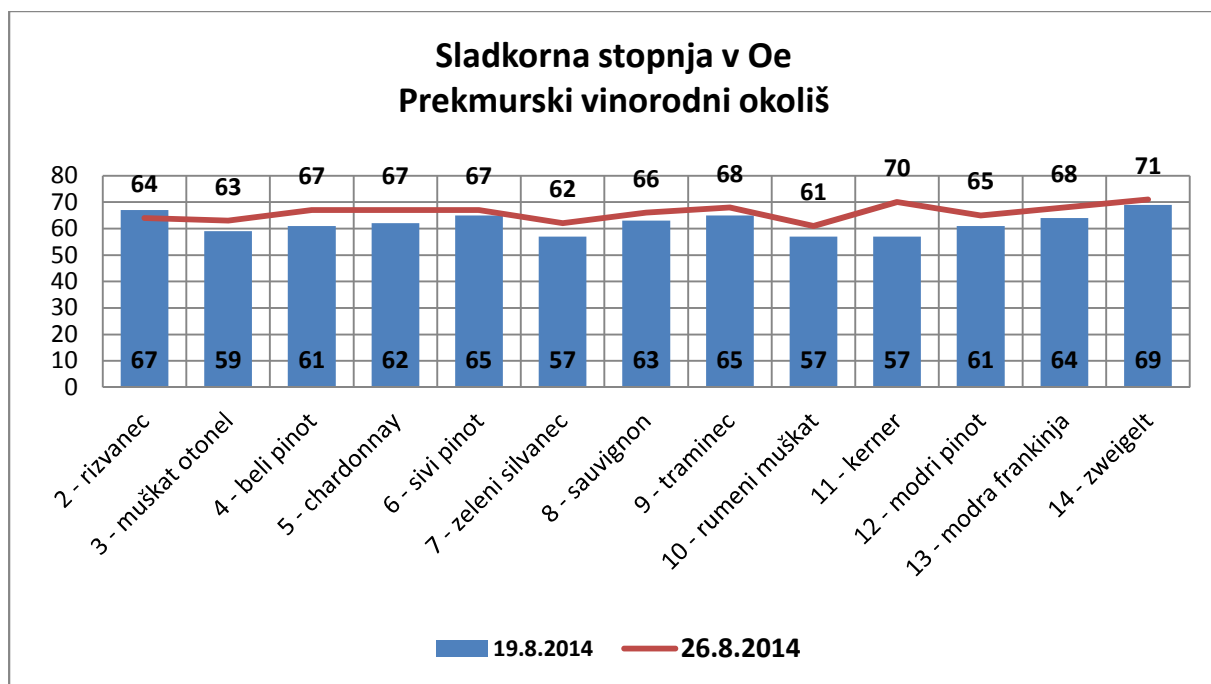
26. avgust, 2014

F - Prekmurski vinorodni okoliš						
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE						
	1 - ranina					
	2 - rizvanec	190,7	64	3,15	8,33	77
	3 - muškat otonel	211,8	63	3,20	7,41	87
SREDNJE POZNE SORTE						
	4 - beli pinot	171,5	67	3,06	10,15	66
	5 - chardonnay	146,6	67	3,03	13,14	52
	6 - sivi pinot	160,3	67	3,10	10,31	65
	7 - zeleni silvanec	192,1	62	3,09	11,42	57
	8 - sauvignon	169,7	66	2,98	13,28	49
	9 - traminec	180,2	68	3,15	12,12	56
	10 - rumeni muškat	244,8	61	3,18	9,55	65
	11 - kerner	188,7	70	3,05	10,08	69
	12 - modri pinot	180,5	65	3,07	13,32	49
	13 - modra frankinja	195,7	68	3,13	11,17	62
	14 - zweigelt	213,5	71	3,21	9,20	77
POZNE SORTE						
	15 - laški rizling	141,6	48	3,02	13,80	35
	16 - renski rizling	150,4	55	2,95	17,74	32
	17 - šipon	210,9	47	2,96	16,32	29
	rane sorte	201,2	63	3,17	7,87	82
	sr. pozne sorte	180,2	66	3,07	11,64	58
	pozne sorte	159,0	51	2,98	15,88	33
	vse sorte	176,9	62	3,06	12,34	62
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST						
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI						
R<70 SLABE KAKOVOSTI						

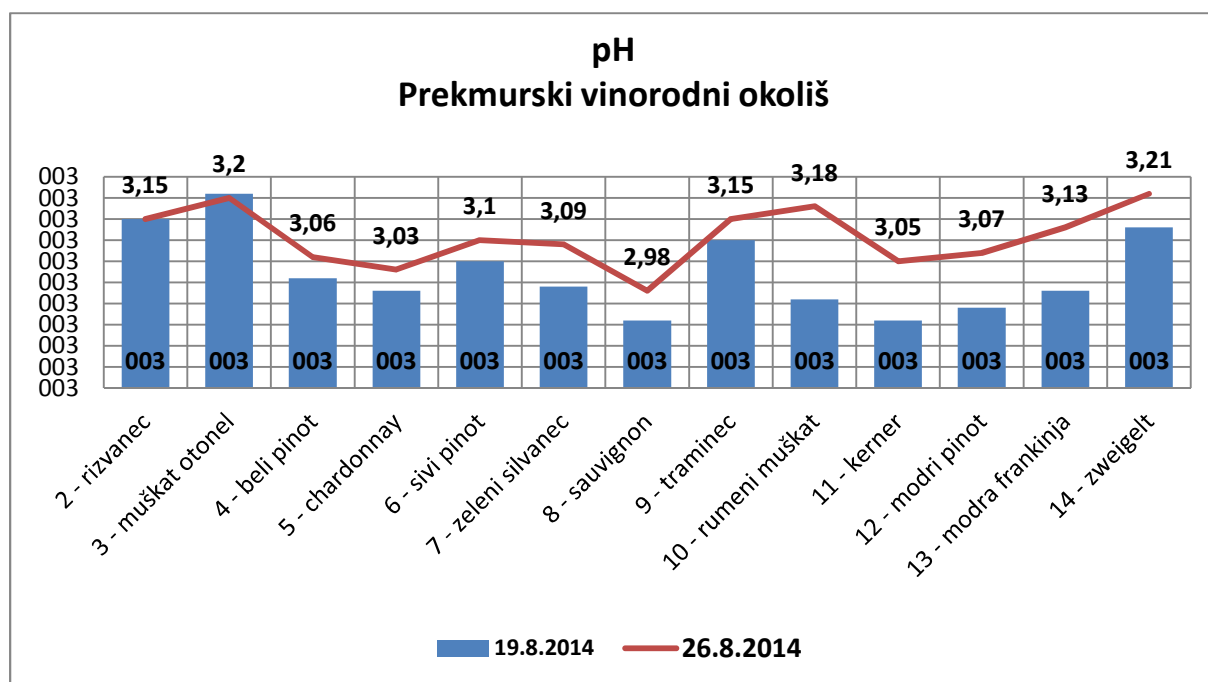
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečne skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**

