

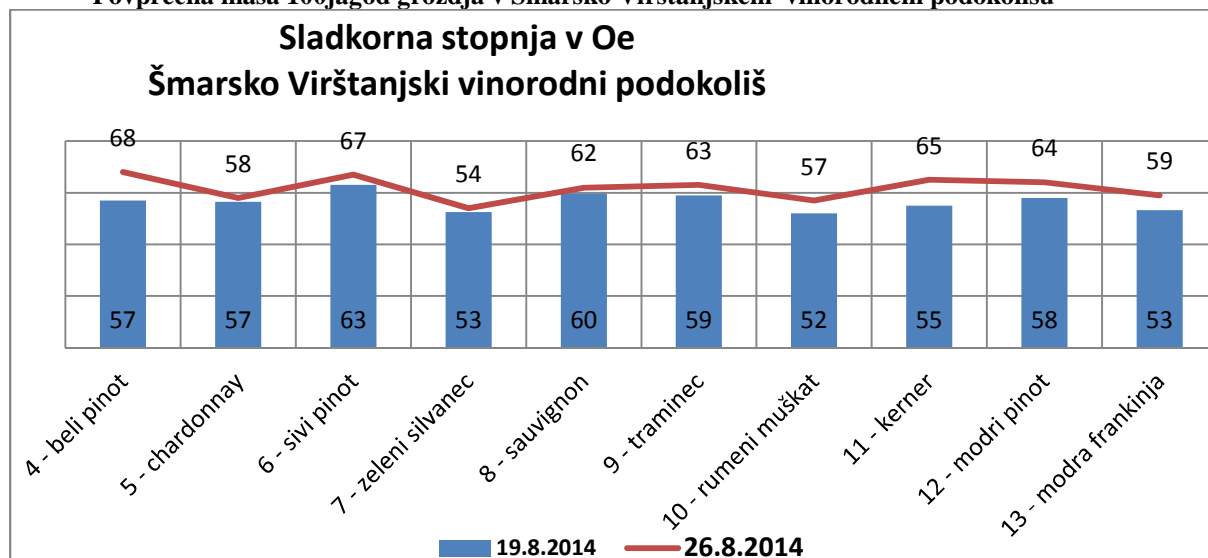
Datum: 26. avgust, 2014

G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš

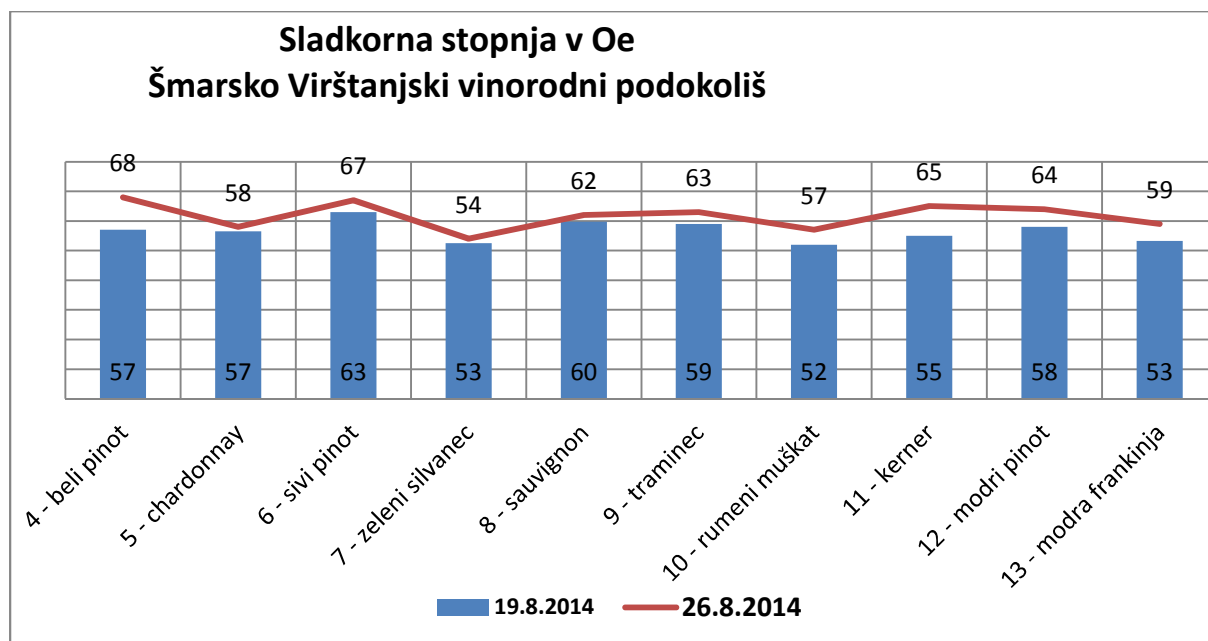
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE						
	4 - beli pinot	172,7	68	3,06	12,81	53
	5 - chardonnay	144,9	58	2,94	16,24	36
	6 - sivi pinot	171,5	67	3,13	11,66	58
	7 - zeleni silvanec	197,2	54	3,01	14,24	38
	8 - sauvignon	151,6	62	2,96	16,00	39
	9 - traminec	157,8	63	2,98	13,75	46
	10 - rumeni muškat	209,7	57	3,01	11,14	55
	11 - kerner	208,4	65	2,95	12,54	52
	12 - modri pinot	167,2	64	3,04	12,80	54
	13 - modra frankinja	179,2	59	2,96	13,27	47
	14 - zweigelt					
POZNE SORTE						
	15 - laški rizling	142,3	46	2,93	16,41	30
	16 - renski rizling	128,7	54	2,87	19,84	27
	17 - šipon	257,8	48	2,95	17,46	28
	18 - žametovka	198,9	44	2,81	21,62	21
	rane sorte					17
	sr. pozne sorte	172,0	61	2,99	13,84	46
	pozne sorte	166,5	48	2,89	18,59	46
	vse sorte	170,2	57	2,96	15,34	40

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI
R<70 SLABE KAKOVOSTI

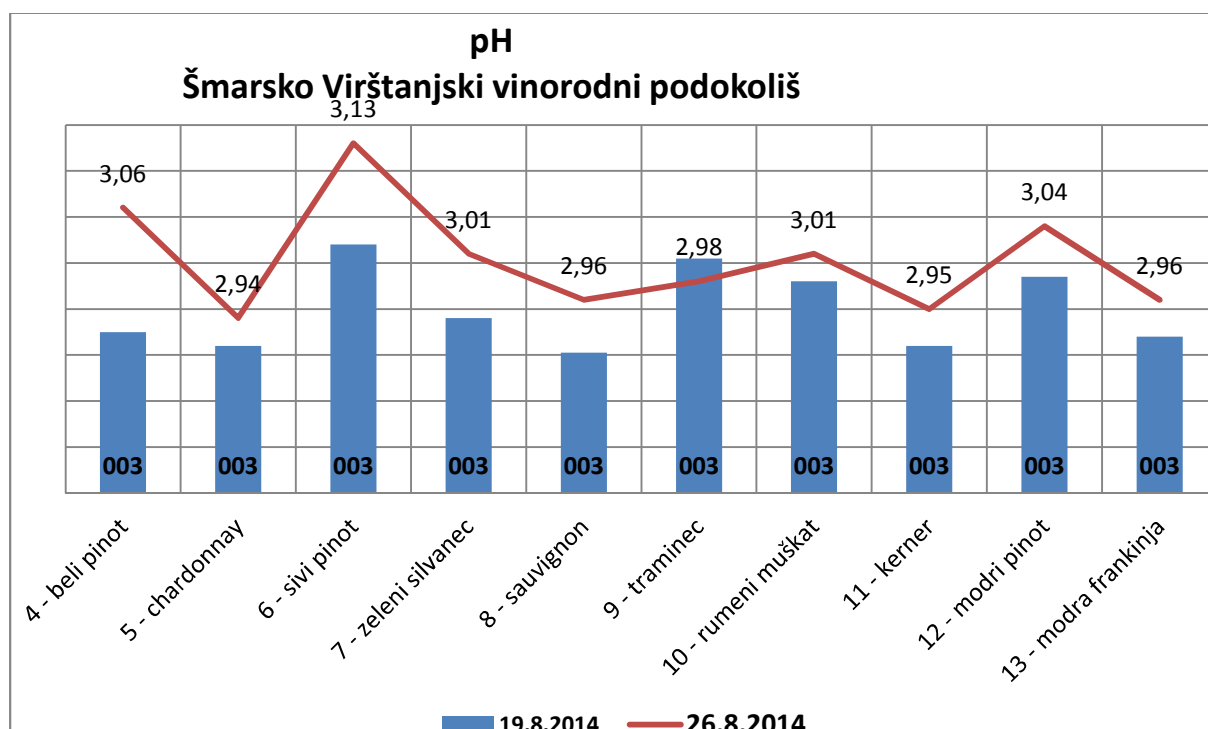
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna masa 100jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečne skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**

