

Datum: **28. avgust, 2018**

B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš

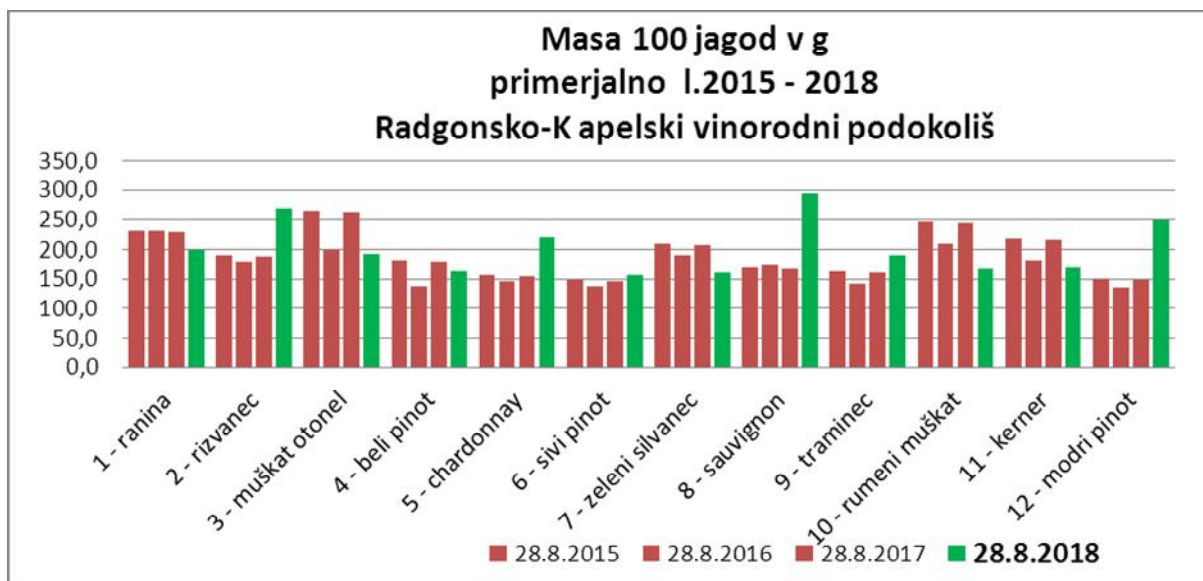
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	199,0	83	19,5	3,46	5,07	32	68	163
	3 - muškati otonec	269,2	74	17,6	3,69	3,51	40	60	211
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	192,4	81	19,1	3,31	7,49	40	60	108
	6 - sivi pinot	164,3	79	18,5	3,37	5,83	39	61	135
	7 - zeleni silvanec	220,2	76	17,9	3,32	5,92	38	62	128
	8 - sauvignon	157,1	89	21,0	3,28	5,96	25	75	149
	9 - traminec	160,8	84	19,8	3,41	4,76	24	76	177
	10 - rumeni muškati	295,3	71	16,9	3,44	5,75	44	56	123
	11 - kerner	191,5	89	20,9	3,28	6,81	33	67	130
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	166,7	76	18,1	3,25	5,82	26	74	132
	16 - renski rizling	169,9	73	17,2	3,08	8,86	28	72	82
	17 - šipon	250,9	76	18,0	3,34	7,20	45	55	107
	18 - žametovka								
	rane sorte	234,1	78	18,6	3,57	4,29	36	64	187
	sr. pozne sorte	192,8	81	19,2	3,35	5,91	35	65	141
	pozne sorte	184,8	75	17,7	3,20	7,31	33	67	107
	vse sorte	195,6	79	18,6	3,33	6,16	35	65	136

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

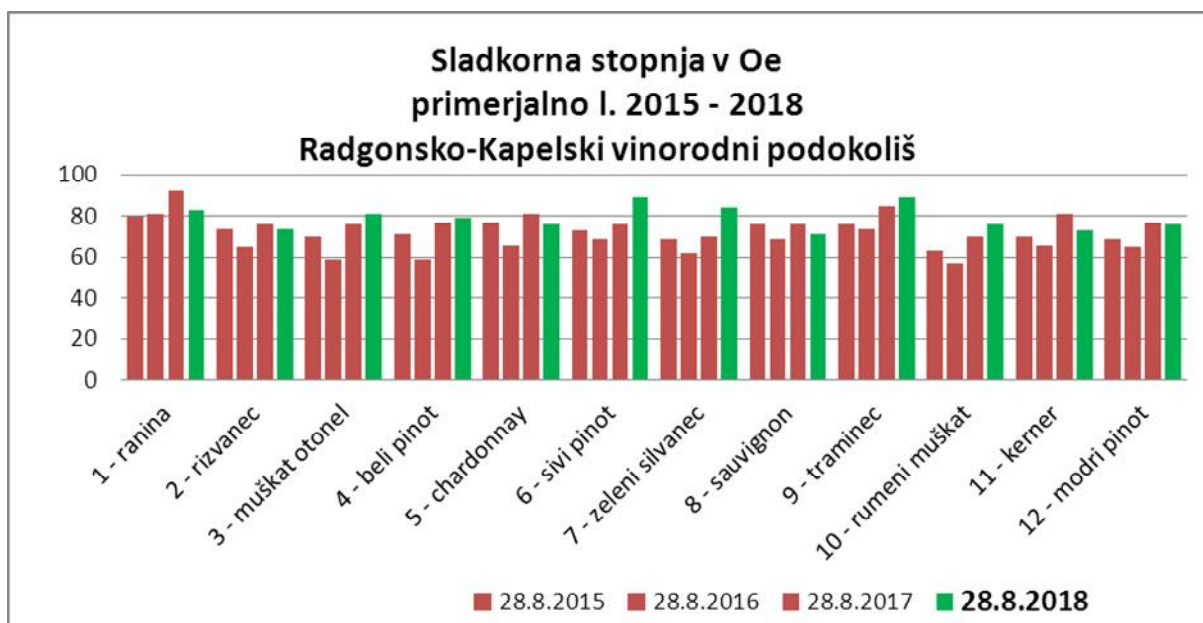
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

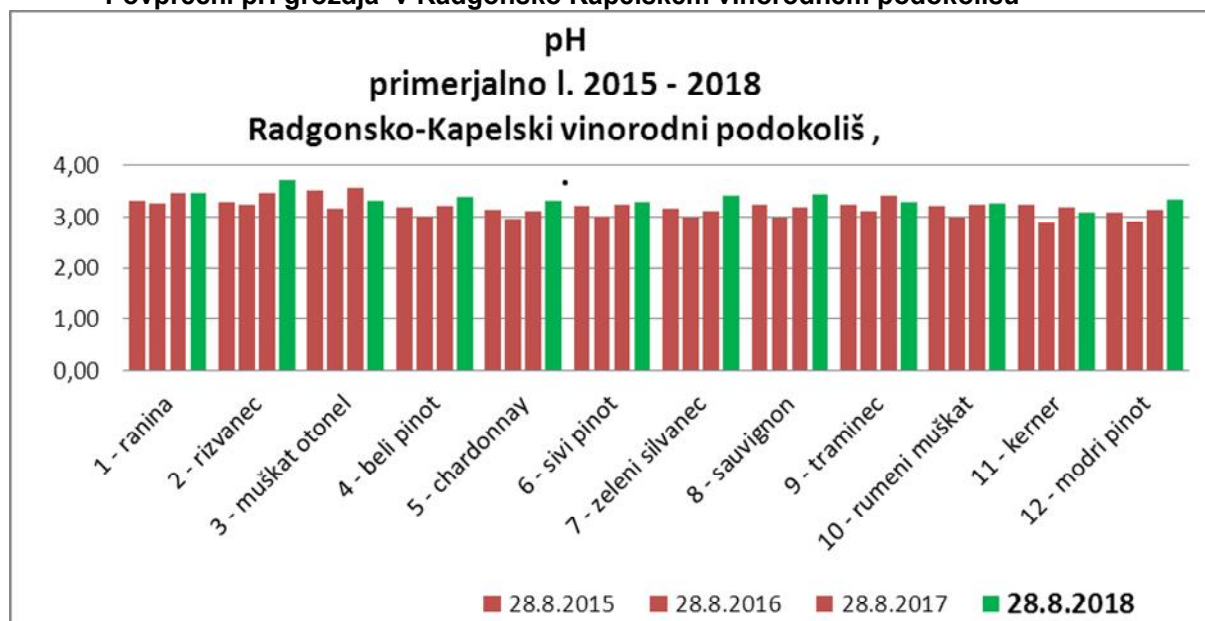
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**

