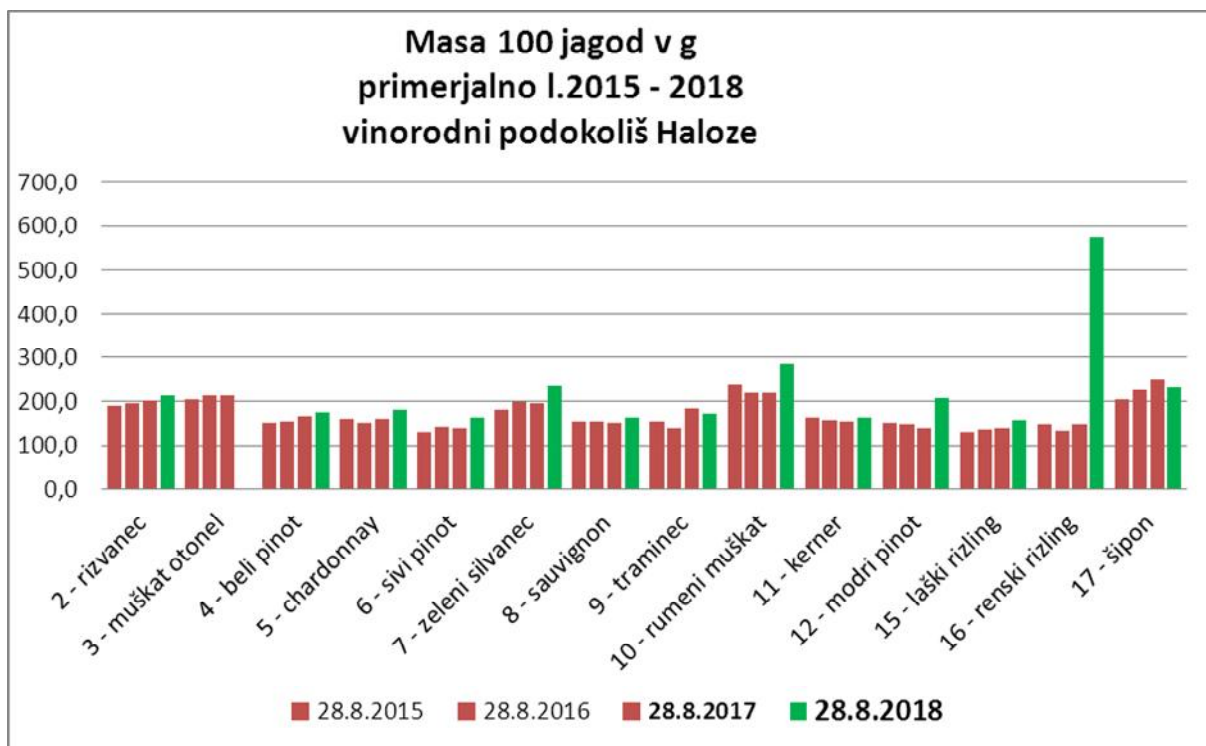
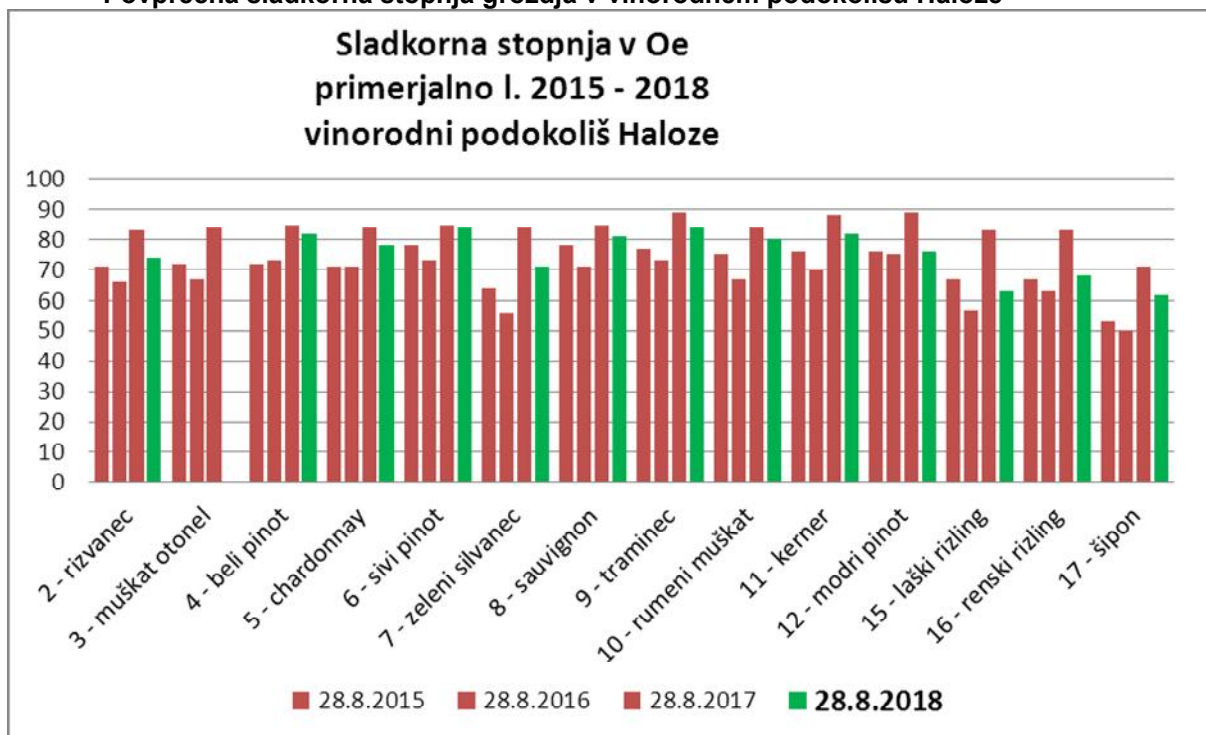


Datum:		28. avgust, 2018							
D-Vinorodni podokoliš Haloze									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	1 - ranina								
	2 - rizvanec	213,0	74	17,5	3,47	5,01	43	57	149
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	175,4	82	19,3	3,23	6,72	39	61	122
	5 - chardonnay	181,5	78	18,6	3,22	7,41	40	60	107
	6 - sivi pinot	165,6	84	19,8	3,35	5,13	34	66	164
	7 - zeleni silvanec	236,0	71	16,9	3,28	6,85	43	57	105
	8 - sauvignon	163,0	81	19,2	3,29	6,81	42	58	121
	9 - traminec	172,6	84	19,7	3,39	5,21	40	60	161
	10 - rumeni muškat	284,5	80	18,8	3,38	4,55	34	66	176
	11 - kerner	164,1	82	19,4	3,25	7,49	41	59	112
	12 - modri pinot	208,1	76	18,0	3,29	6,82	43	57	112
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	159,0	63	15,0	3,15	7,71	39	61	86
	16 - renski rizling	574,4	68	16,1	3,12	8,42	39	61	97
	17 - šipon	232,1	62	14,7	3,04	9,08	42	58	95
	19 - ranfol								
rane sorte		213,0	74	17,5	3,47	5,01	43	57	149
sr. pozne sorte		190,5	80	18,9	3,29	6,47	40	60	128
pozne sorte		339,8	65	15,4	3,11	8,26	40	60	80
vse sorte		235,7	75	17,7	3,25	6,91	40	60	115
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

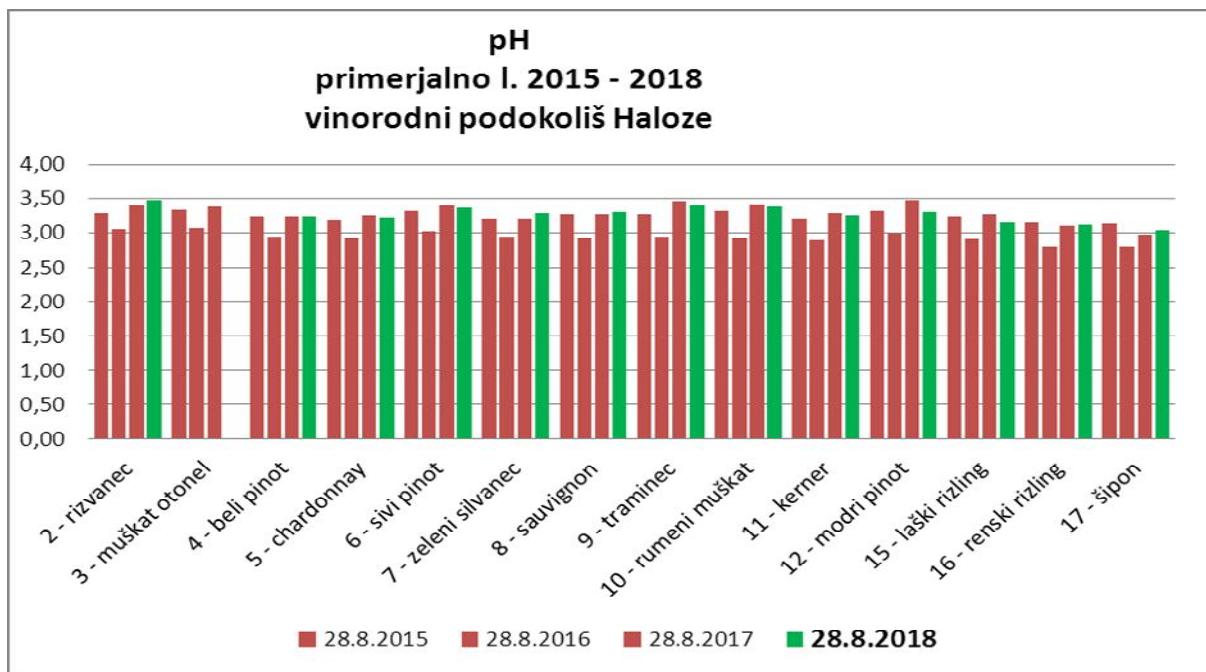
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



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



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

