

Datum: **28. avgust, 2018**

F - Prekmurski vinorodni okoliš

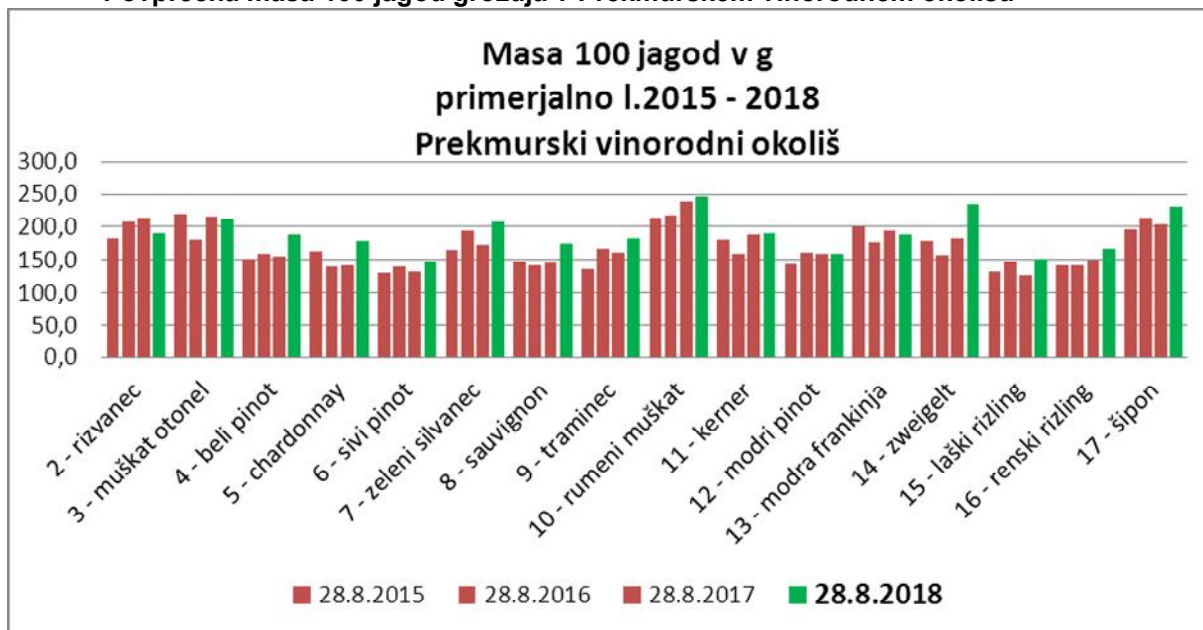
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	1 - ranina								
	2 - rizvanec	189,7	73	17,3	3,43	4,33	30	59	168
	3 - muškato tonel	211,1	80	18,9	3,66	4,39	28	80	252
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	188,2	78	18,4	3,45	5,06	38	62	153
	5 - chardonnay	177,8	83	19,6	3,34	6,38	37	63	130
	6 - sivi pinot	147,6	85	20,1	3,36	5,75	35	65	147
	7 - zeleni silvanec	207,6	86	20,2	3,35	4,66	30	70	186
	8 - sauvignon	175,6	89	21,1	3,34	5,82	33	67	153
	9 - traminec	181,6	81	19,2	3,46	4,71	25	75	173
	10 - rumeni muškato	245,9	88	20,8	3,53	4,43	44	56	199
	11 - kerner	190,3	84	21,1	3,27	5,92	21	79	142
	12 - modri pinot	158,3	87	20,5	3,31	6,23	34	66	140
	13 - modra frankinja	189,0	81	19,1	3,22	6,87	20	80	121
	14 - zweigelt	234,2	81	19,2	3,19	7,86	28	72	103
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	151,7	73	17,3	3,23	6,47	29	71	115
	16 - renski rizling	166,0	72	17,1	3,11	8,75	30	70	83
	17 - šipon	230,5	58	13,8	3,13	9,62	36	64	61
	rane sorte	200,4	76	18,1	3,54	3,74	29	71	210
	sr. pozne sorte	186,6	84	20,0	3,35	5,76	31	69	150
	pozne sorte	173,2	69	16,5	3,16	8,01	32	68	91
	vse sorte	184,5	79	18,9	3,32	6,13	31	69	141

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

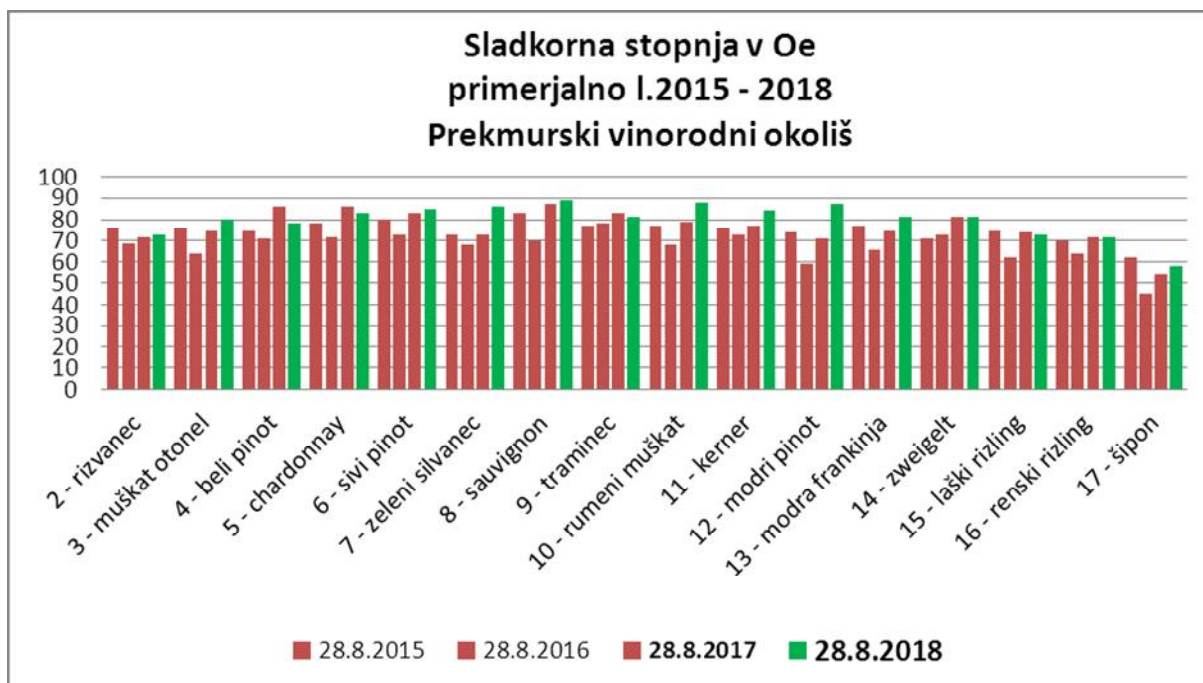
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

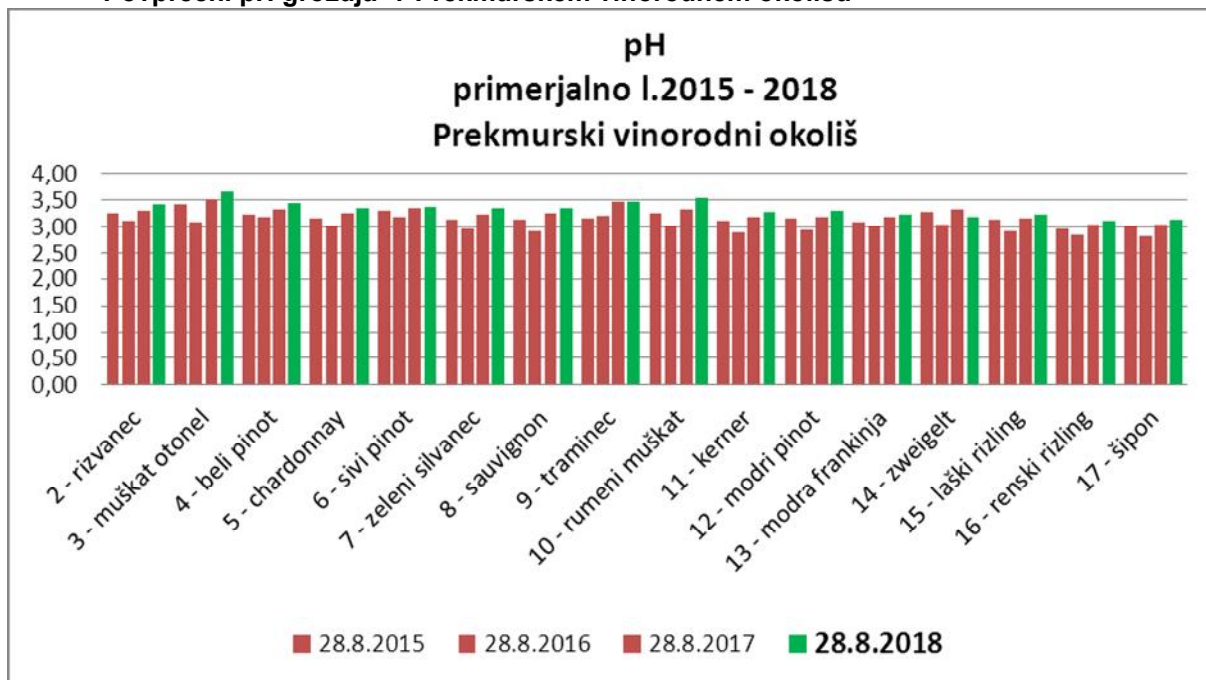
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu

