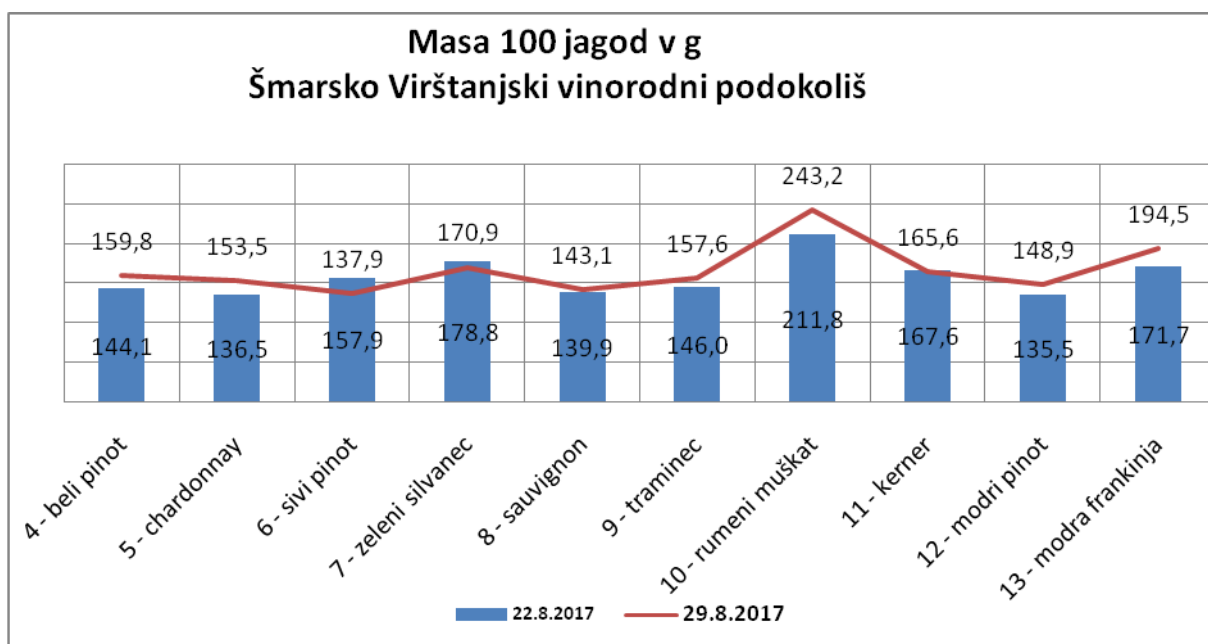


29. avgust, 2017								
G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš								
sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE								
4 - beli pinot	159,8	85	20,0	3,36	5,88	36	64	144
5 - chardonnay	153,5	87	20,4	3,17	8,33	40	62	104
6 - sivi pinot	137,9	90	21,3	3,34	6,55	34	66	140
7 - zeleni silvanec	170,9	86	20,3	3,18	7,60	32	68	113
8 - sauvignon	143,1	88	20,6	3,14	8,48	30	70	104
9 - traminec	157,6	86	20,3	3,27	8,49	34	66	102
10 - rumeni muškat	243,2	87	20,5	3,37	5,94	40	60	147
11 - kerner	165,6	85	20,0	3,12	8,10	31	69	111
12 - modri pinot	148,9	89	20,9	3,44	5,67	31	69	156
13 - modra frankinja	194,5	80	19,0	3,14	9,33	31	69	87
14 - zweigelt								
POZNE SORTE								
15 - laški rizling	126,1	79	18,7	3,16	7,84	33	67	105
16 - renski rizling	138,0	81	19,1	3,06	11,54	33	67	72
17 - šipon	189,7	63	14,9	3,04	10,49	33	67	65
18 - žametovka	196,7	70	16,6	3,11	7,87	33	67	89
rane sorte								
sr. pozne sorte	166,4	86	20,2	3,23	7,73	34	66	116
pozne sorte	152,4	76	17,9	3,10	9,52	33	67	85
vse sorte	162,0	83	19,5	3,18	8,30	34	66	106
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST								
R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST								
R<70 SLABA KAKOVOST								

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna masa 100jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečni skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu**

