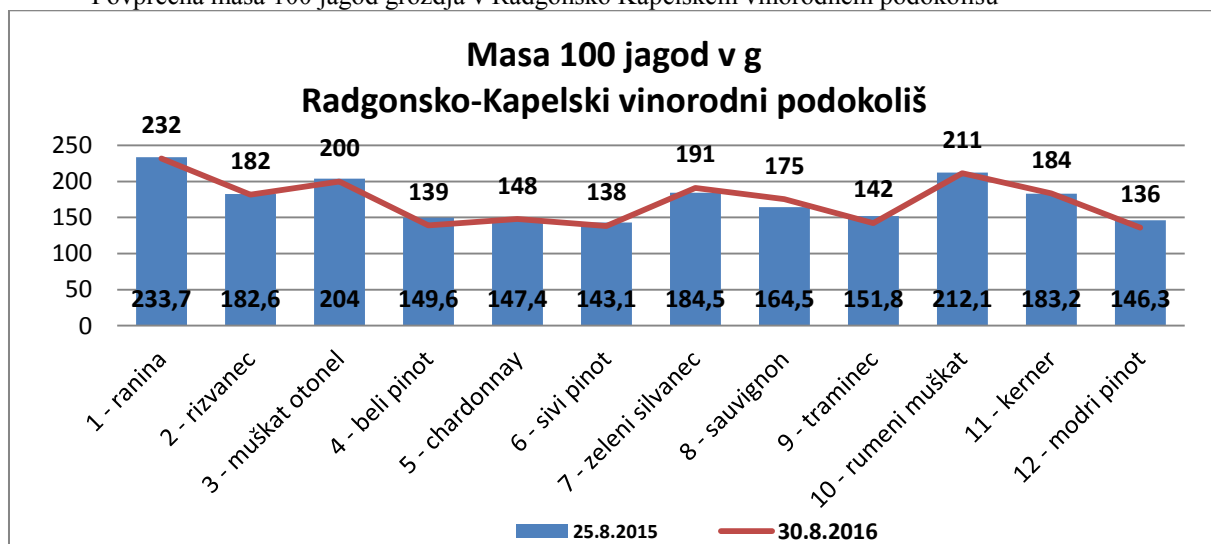


Datum:		30. avgust, 2016						
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš								
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
RANE SORTE								
	1 - ranina	232,0	83	19,5	3,28	7,26	115	
	2 - rizvanec	181,5	67	16,0	3,27	8,26	82	
	3 - muškati otonel	199,9	61	14,5	3,19	9,47	65	
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	138,9	61	14,5	3,04	11,48	53	
	5 - chardonnay	147,7	68	16,1	2,99	11,47	60	
	6 - sivi pinot	138,1	71	16,9	3,05	10,57	67	
	7 - zeleni silvanec	191,0	64	15,2	3,03	10,03	64	
	8 - sauvignon	175,4	71	16,9	3,02	13,26	54	
	9 - traminec	142,3	76	17,9	3,15	7,90	96	
	10 - rumeni muškati	211,2	59	13,9	3,01	10,24	58	
	11 - kerner	183,5	68	16,1	2,93	11,20	60	
	12 - modri pinot	136,0	67	15,8	2,94	14,14	47	
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	150,1	55	13,1	2,92	14,04	40	
	16 - renski rizling	142,4	64	15,1	2,84	14,74	44	
	17 - šipon	248,0	53	12,5	2,82	16,05	33	
	18 - žametovka							
	rane sorte	204,5	70	16,7	3,24	8,33	87	
	sr. pozne sorte	159,4	68	16,1	3,03	10,88	65	
	pozne sorte	166,6	58	13,7	2,87	14,72	40	
	vse sorte	168,4	66	15,6	3,02	11,49	70	
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST								
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI								
R<70 SLABE KAKOVOSTI								

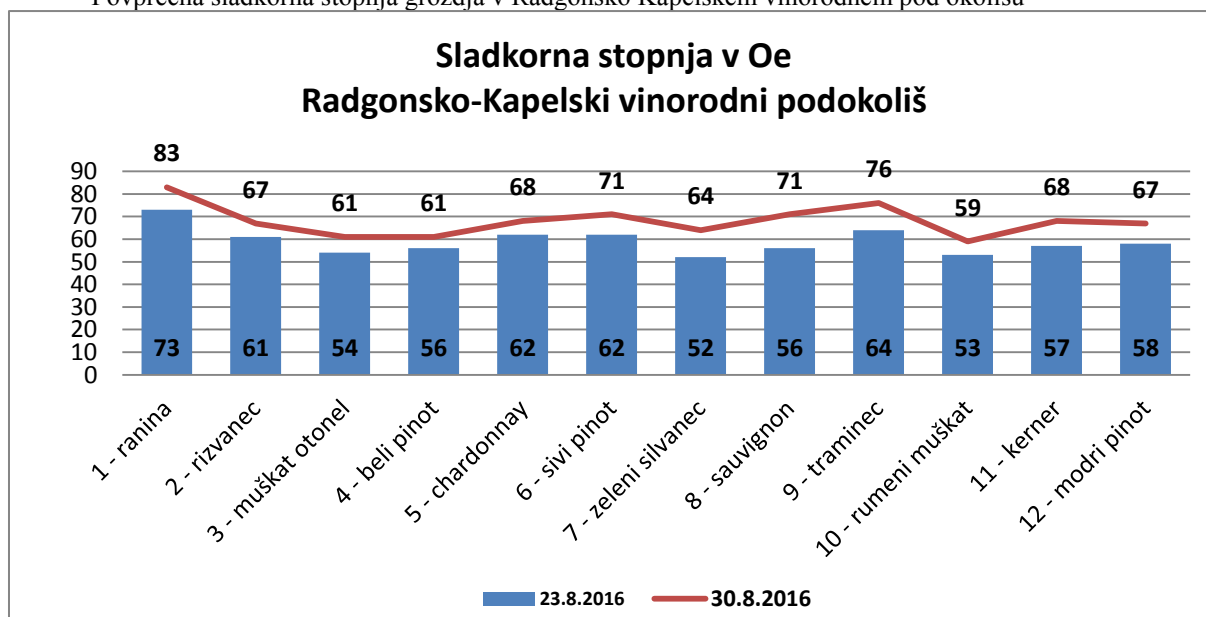
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



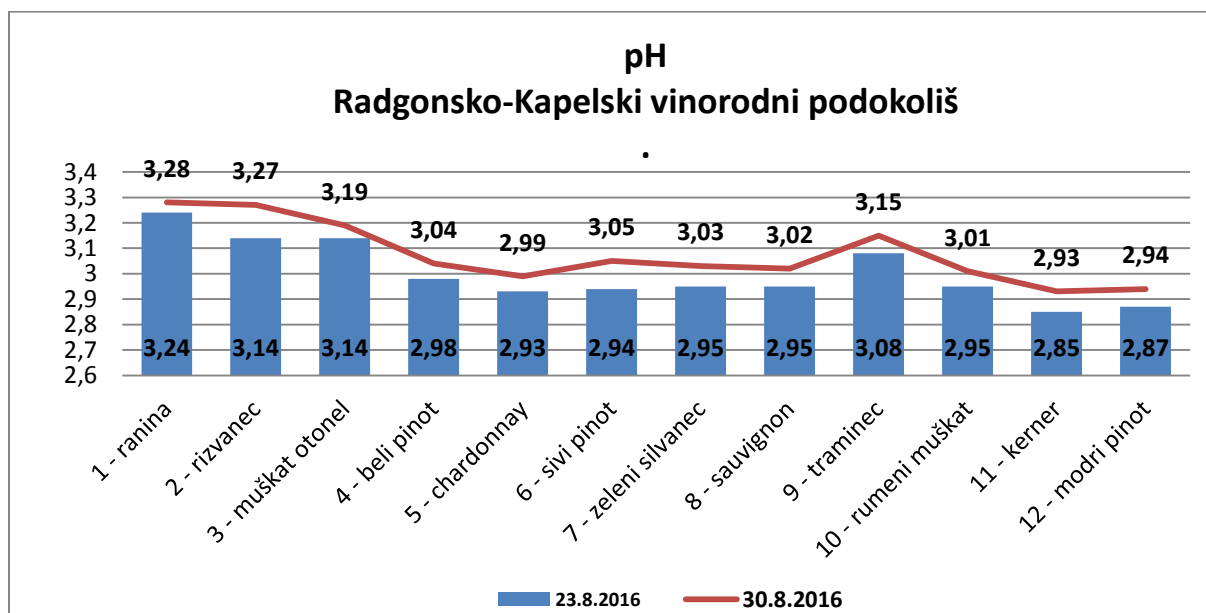
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečne skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu

