

Datum:

30. avgust, 2016

## D-Vinorodni podokoliš Haloze

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	2 - rizvanec	197,2	68	16,1	3,09	8,42	81
	3 - muškati otonel	214,9	69	16,4	3,10	7,88	88
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	156,7	75	17,8	2,97	11,01	69
	5 - chardonnay	154,7	73	17,3	2,96	11,75	62
	6 - sivi pinot	146,3	75	17,8	3,05	10,29	73
	7 - zeleni silvanec	198,7	58	13,7	2,97	12,17	47
	8 - sauvignon	157,8	73	17,4	2,96	11,85	62
	9 - traminec	141,0	75	17,7	2,97	10,20	73
	10 - rumeni muškati	221,0	69	16,3	2,95	11,27	61
	11 - kerner	160,6	72	16,9	2,92	12,70	56
	12 - modri pinot	150,3	77	18,2	3,02	11,66	67
<b>POZNE SORTE</b>							
	15 - laški rizling	137,9	59	13,9	2,93	12,26	58
	16 - renski rizling	137,2	65	15,5	2,83	15,96	41
	17 - šipon	229,5	52	12,4	2,82	16,34	44
	<b>rane sorte</b>	203,1	68	16,2	3,09	8,24	83
	<b>sr. pozne sorte</b>	163,6	72	17,1	2,97	11,50	63
	<b>pozne sorte</b>	155,9	60	14,2	2,87	14,56	43
	<b>vse sorte</b>	164,8	68	16,2	2,95	12,09	66

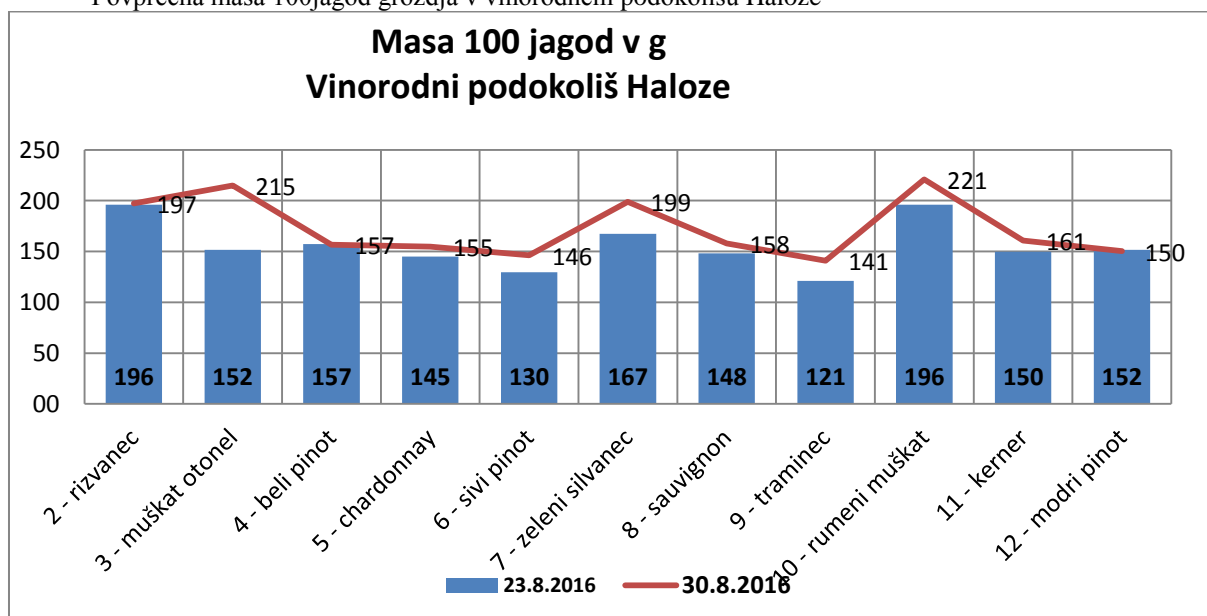
R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

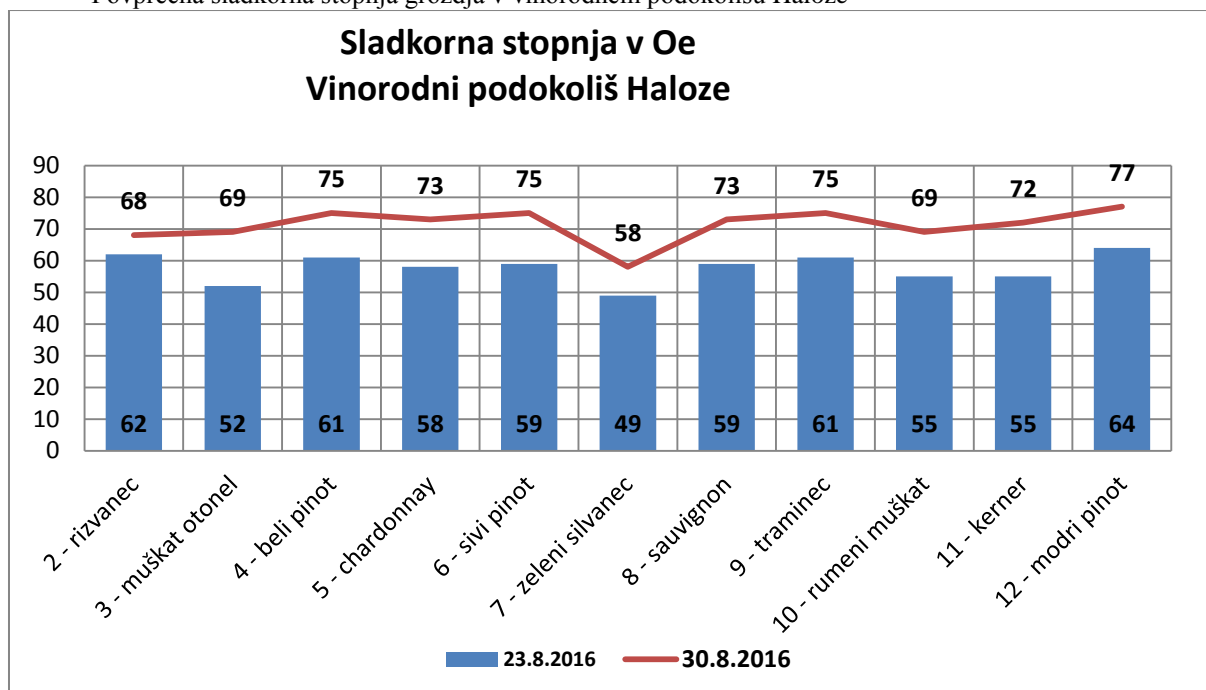
R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

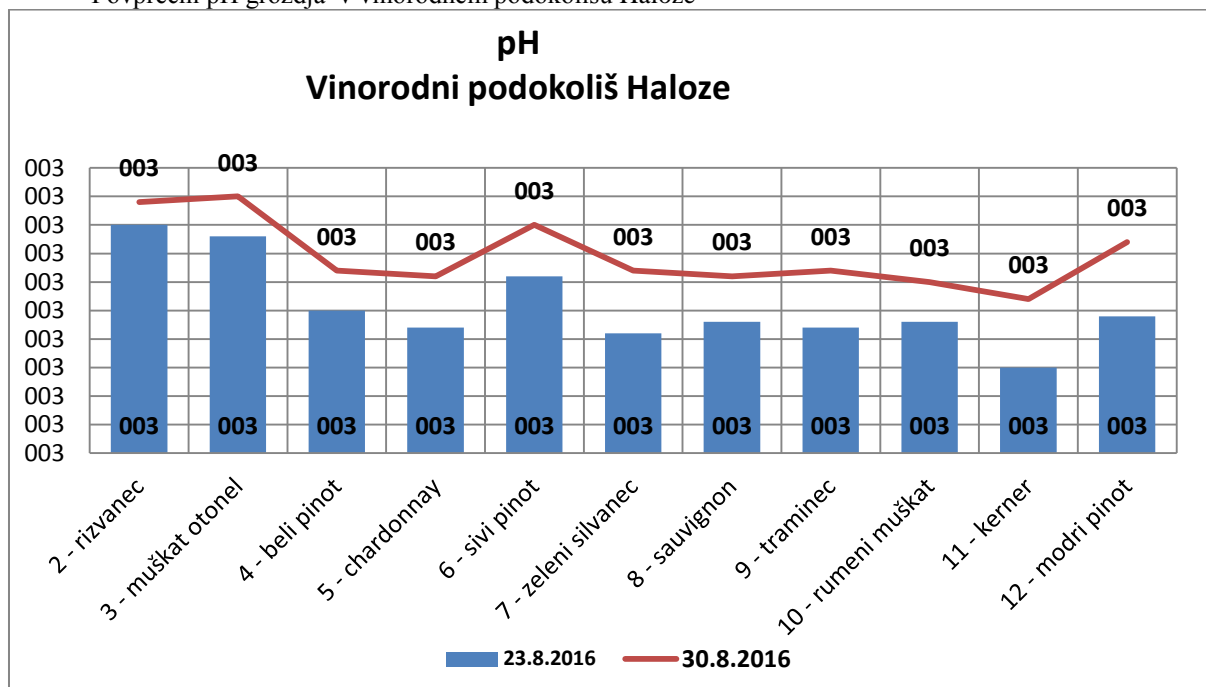
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze

