

Datum:

30. avgust, 2016

## F - Prekmurski vinorodni okoliš

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	2 - rizvanec	208,3	71	16,8	3,14	8,49	87
	3 - muškata otonek	182,3	66	15,7	3,12	7,98	69
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	159,8	73	17,3	3,20	7,97	92
	5 - chardonnay	140,6	74	17,7	3,04	10,74	70
	6 - sivi pinot	141,4	75	17,8	3,20	8,94	85
	7 - zeleni silvanec	195,1	70	16,6	3,00	10,70	68
	8 - sauvignon	142,3	72	17,0	2,94	12,23	63
	9 - traminec	167,5	80	18,8	3,24	7,74	105
	10 - rumeni muškata	219,2	70	16,5	3,05	10,25	71
	11 - kerner	161,1	75	17,8	2,93	10,73	70
	12 - modri pinot	161,8	61	14,3	2,96	16,41	38
	13 - modra frankinja	177,6	68	16,2	3,05	12,58	54
	14 - zweigelt	157,3	75	17,8	3,07	9,56	78
<b>POZNE SORTE</b>							
	15 - laški rizling	148,7	64	15,2	2,94	11,76	56
	16 - renski rizling	142,2	66	15,6	2,88	14,15	47
	17 - šipon	213,7	47	11,2	2,86	16,39	29
	<b>rane sorte</b>	195,3	69	16,3	3,13	8,23	85
	<b>sr. pozne sorte</b>	162,2	72	17,1	3,05	10,88	71
	<b>pozne sorte</b>	159,1	61	14,6	2,90	13,64	47
	<b>vse sorte</b>	164,8	69	16,3	3,02	11,32	73

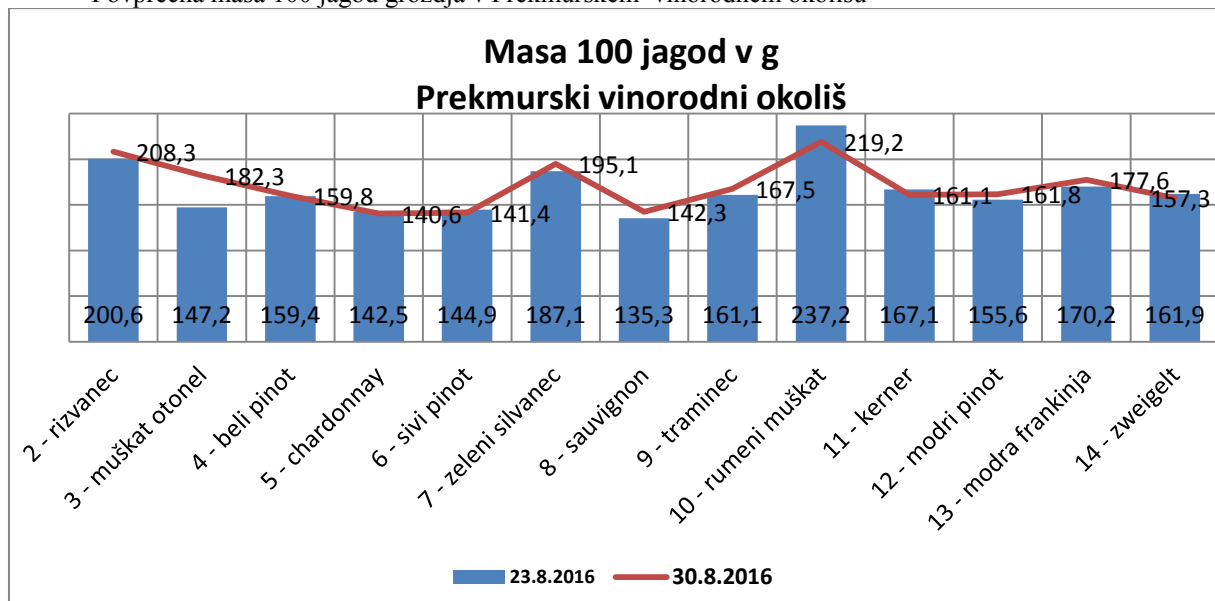
R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

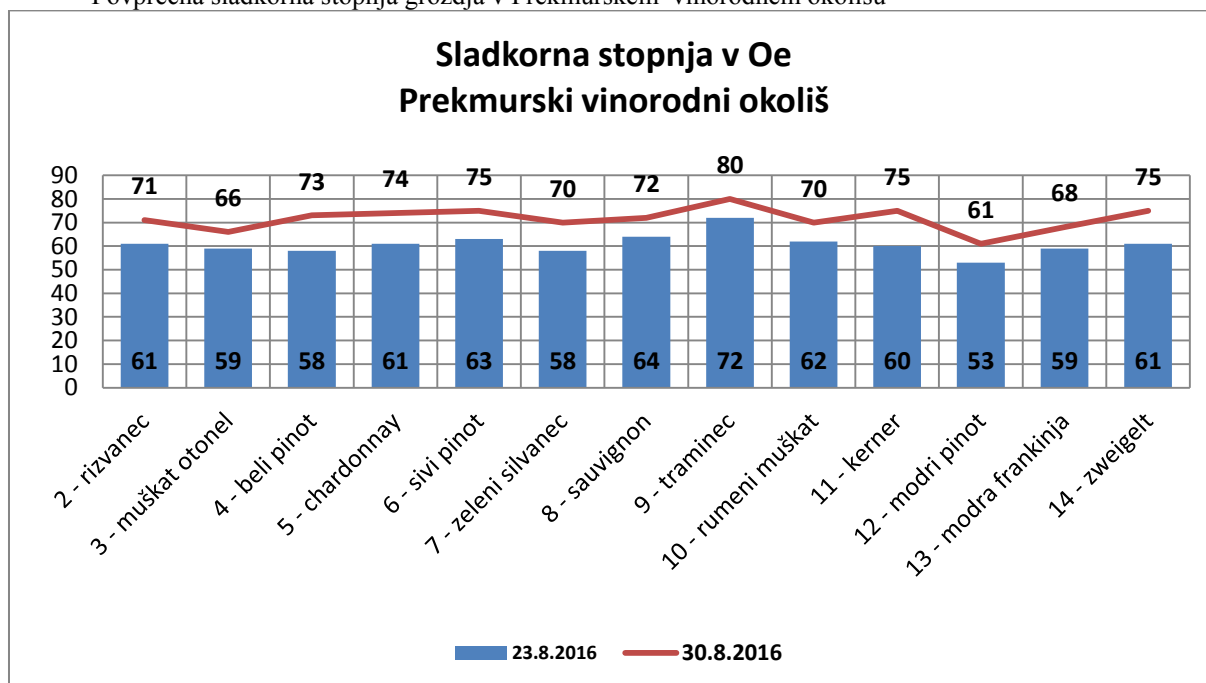
R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

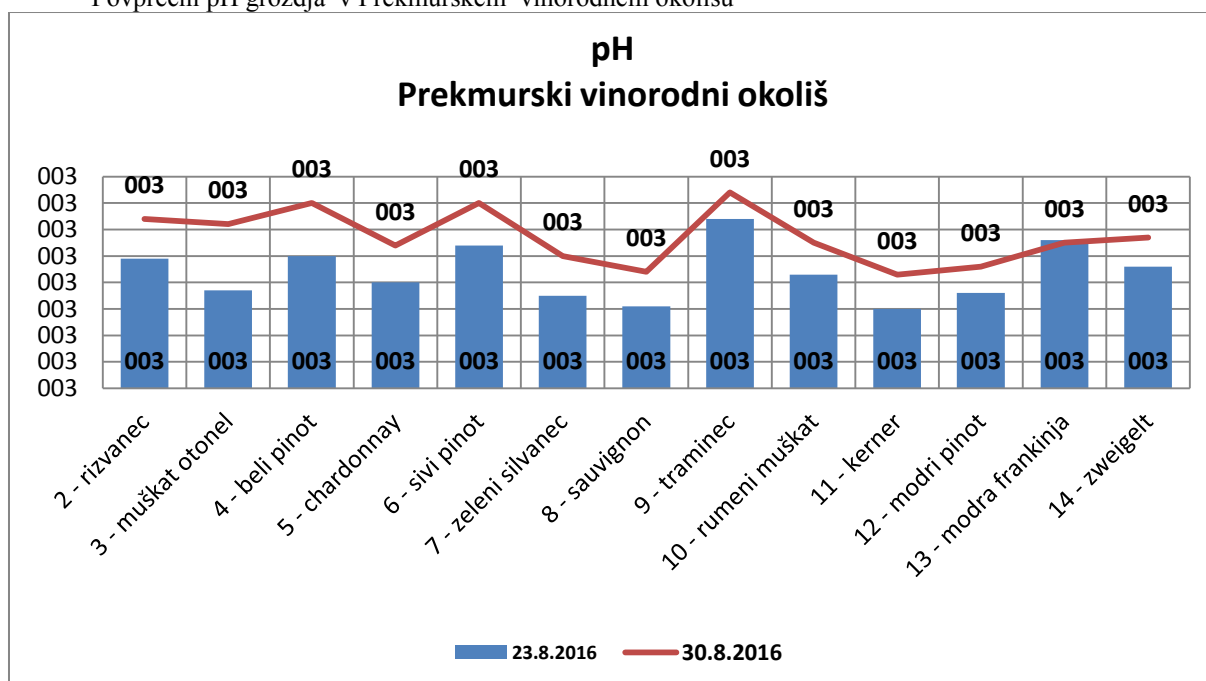
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:  
 Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu

