

30. avgust, 2016

G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Brix	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	147,6	75	3,03	11,04	17,8	68
	5 - chardonnay	145,0	71	2,93	13,07	16,8	54
	6 - sivi pinot	137,6	78	3,02	11,16	18,4	73
	7 - zeleni silvanec	188,0	68	2,94	12,26	16,1	56
	8 - sauvignon	130,9	67	2,93	12,97	15,8	53
	9 - traminec	159,2	71	3,02	9,89	16,8	72
	10 - rumeni muškat	210,7	65	2,99	10,58	15,4	61
	11 - kerner	201,1	64	2,95	13,25	15,2	51
	12 - modri pinot	141,9	77	3,10	10,27	18,1	75
	13 - modra frankinja	180,0	65	2,94	13,18	15,5	55
	14 - zweigelt						
POZNE SORTE							
	15 - laški rizling	146,2	60	2,88	12,80	14,2	49
	16 - renski rizling	151,9	57	2,80	17,69	35,1	33
	17 - šipon	242,7	48	2,80	16,82	11,4	31
	18 - žametovka	221,2	53	2,78	18,45	12,7	29
	rane sorte						
	sr. pozne sorte	162,0	70	2,97	11,97	16,5	60
	pozne sorte	176,7	56	2,82	16,04	20,4	37
	vse sorte	166,6	65	2,93	13,25	17,8	60

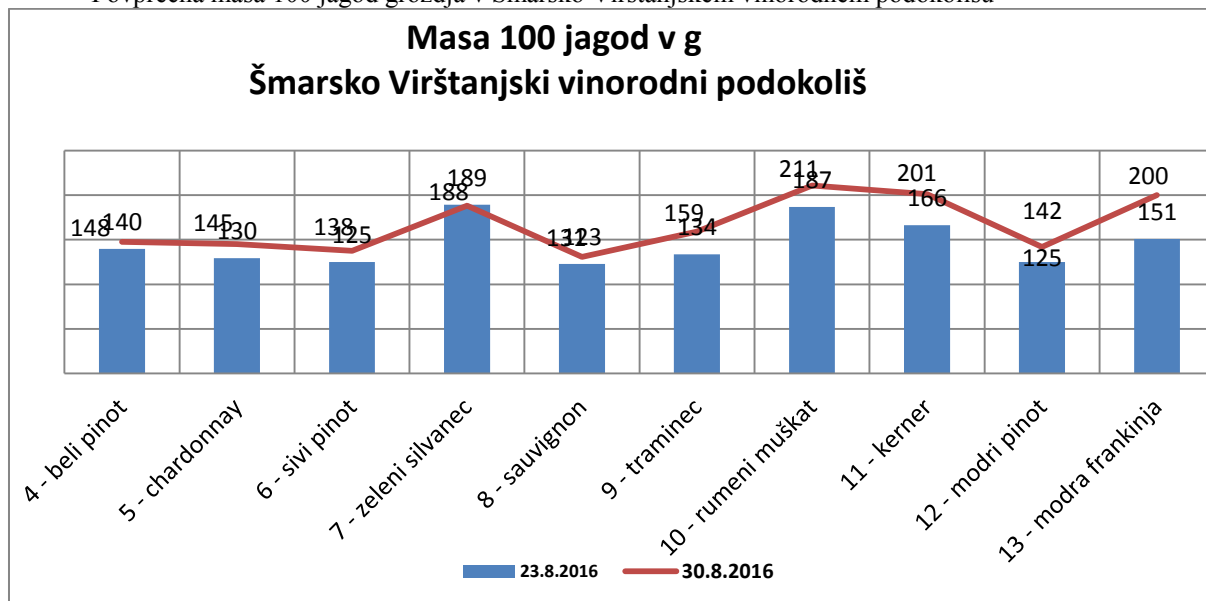
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

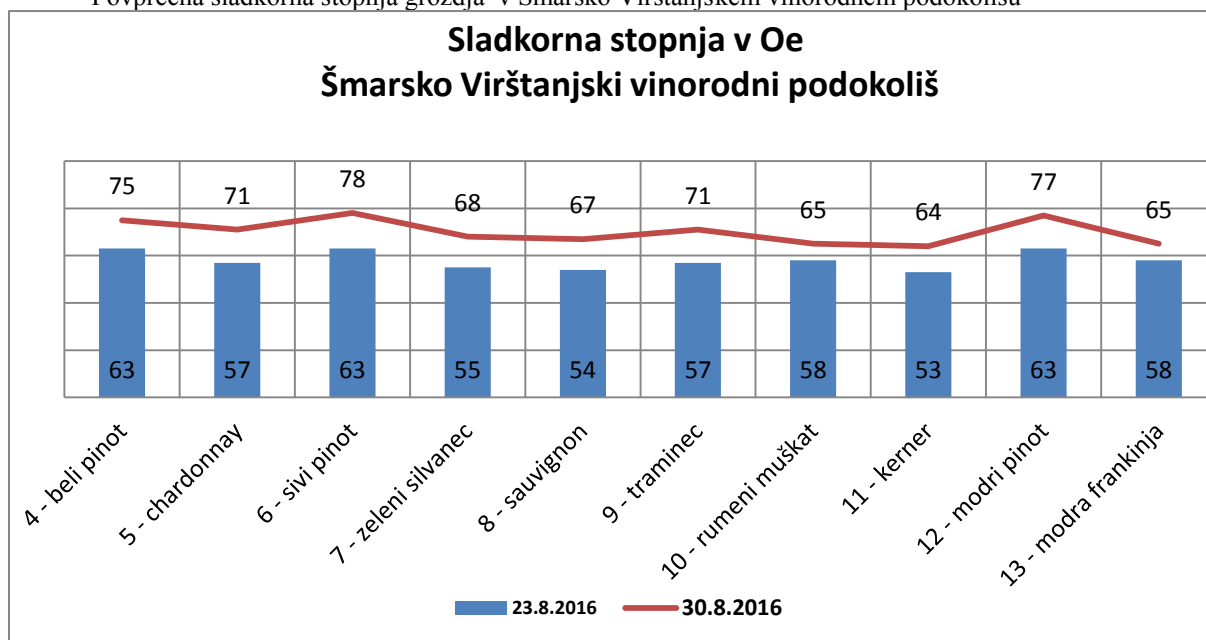
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



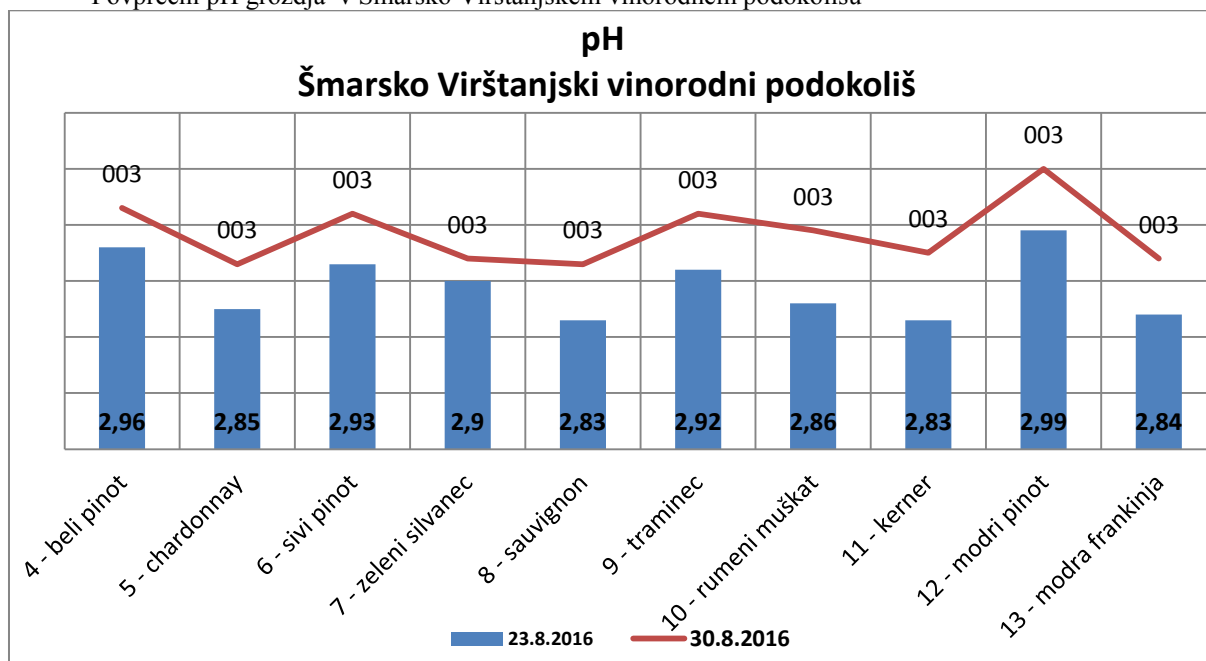
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečne skupne kisline grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu

