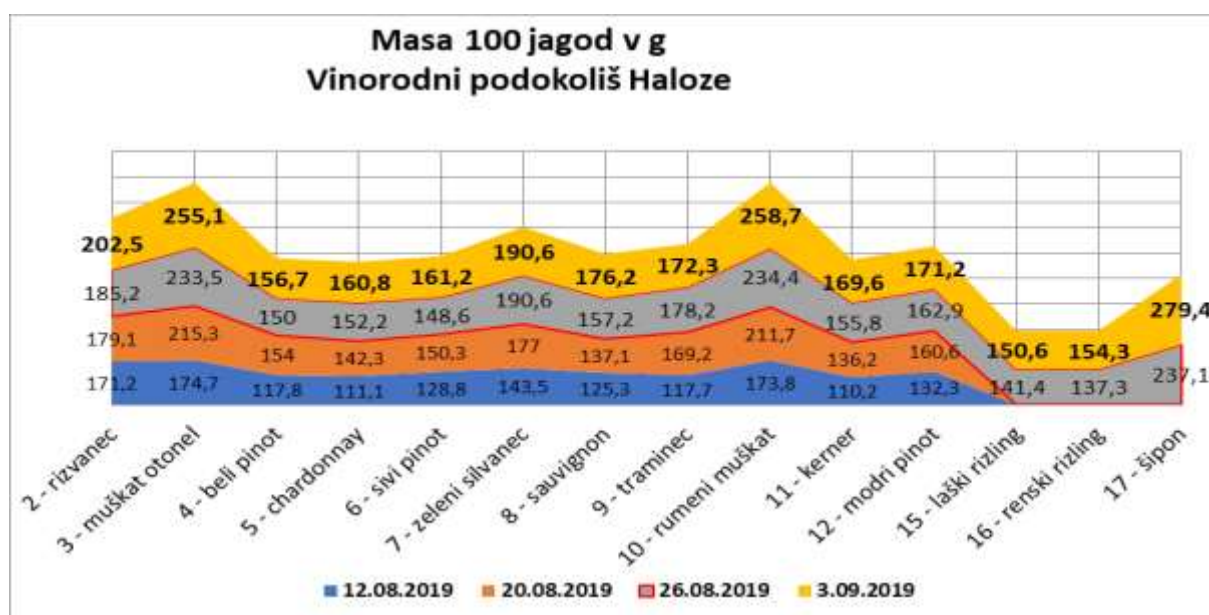
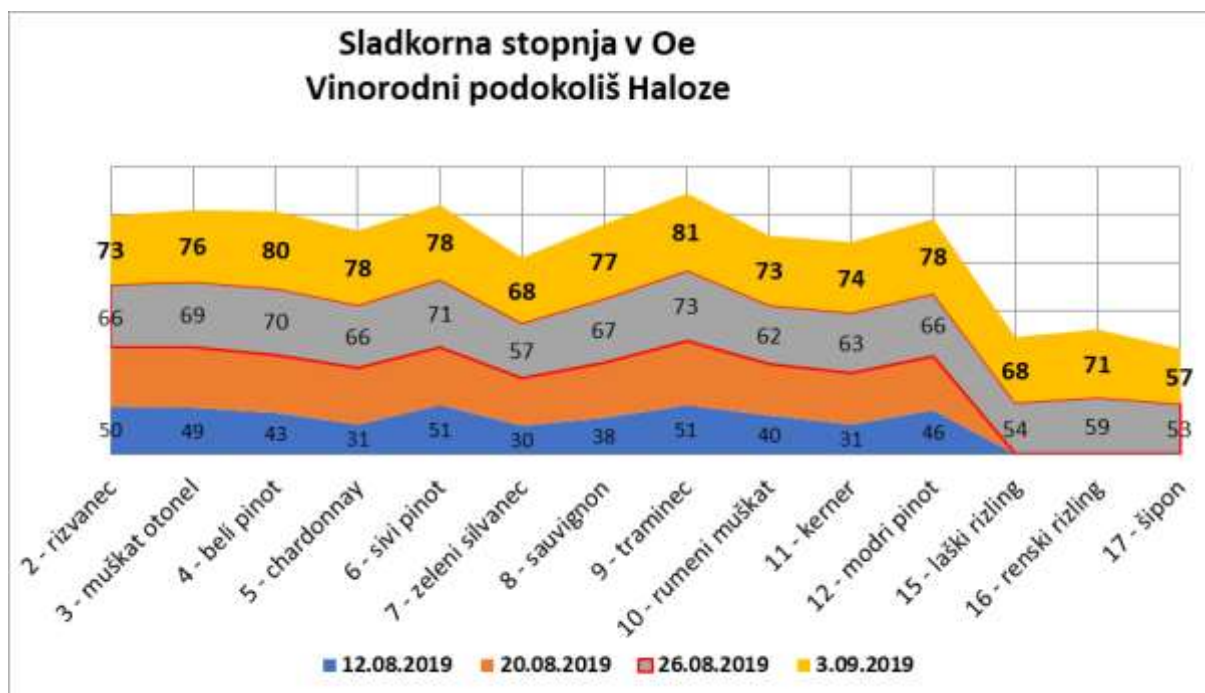


Datum:		03.september 2019							
D-Vinorodni podokoliš Haloze									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>									
	2 - rizvanec	202,5	73	17,2	3,33	6,45	25	75	113
	3 - muškát otonel	255,1	76	18,0	3,41	4,54	33	67	167
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	156,7	80	18,8	3,20	8,02	26	74	101
	5 - chardonnay	160,8	78	18,4	3,18	8,94	30	70	88
	6 - sivi pinot	161,2	78	18,5	3,28	7,34	28	72	106
	7 - zeleni silvanec	190,6	68	16,1	3,21	7,74	35	65	89
	8 - sauvignon	176,2	77	18,2	3,20	8,89	35	65	90
	9 - traminec	172,3	81	19,0	3,41	5,68	30	70	142
	10 - rumeni muškát	258,7	73	17,2	3,23	6,53	34	66	112
	11 - kerner	169,6	74	17,4	3,18	9,72	24	76	76
	12 - modri pinot	171,2	78	18,3	3,23	8,11	25	75	96
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	150,6	68	16,0	3,18	9,21	32	68	75
	16 - renski rizling	154,3	71	16,7	3,14	11,14	30	70	64
	17 - šipon	279,4	57	13,5	3,14	12,19	38	62	47
	<b>rane sorte</b>	220,0	74	17,5	3,35	5,81	29	71	131
	<b>sr. pozne sorte</b>	177,6	76	18,0	3,23	8,07	30	70	98
	<b>pozne sorte</b>	166,5	68	16,0	3,15	10,40	33	67	67
	<b>vse sorte</b>	178,4	74	17,5	3,22	8,49	30	70	93
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>									
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>									

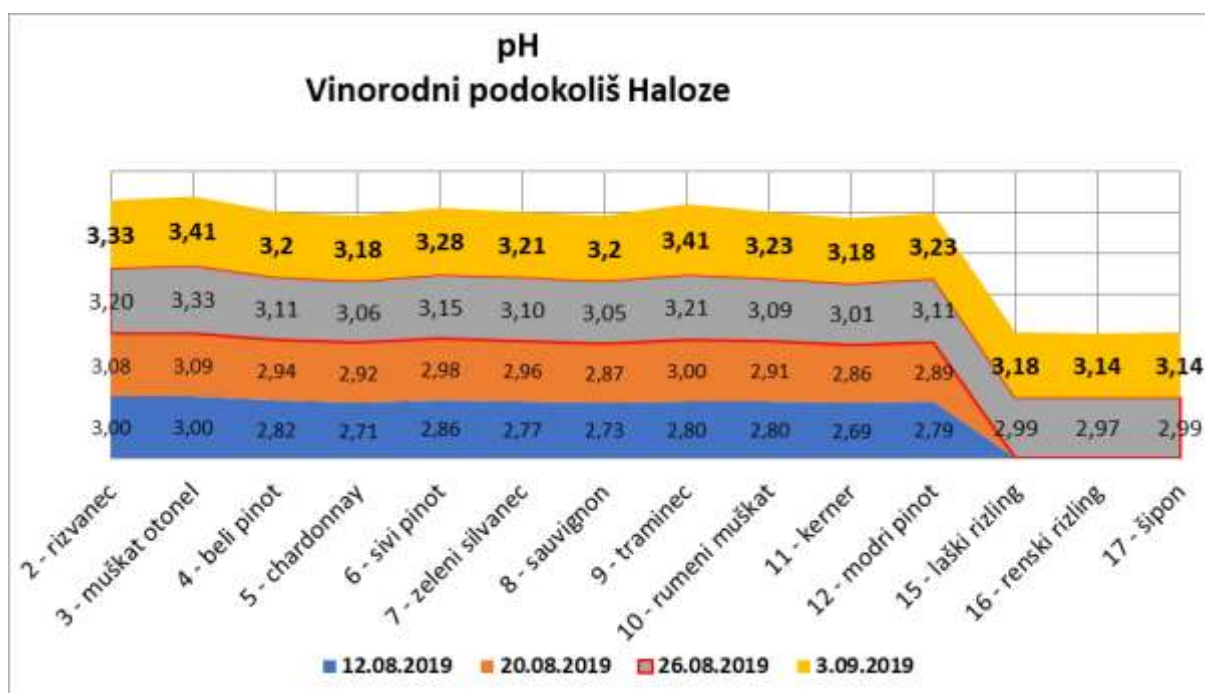
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
Povprečni pH grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze**



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
 Povprečni skupne kisline grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze

