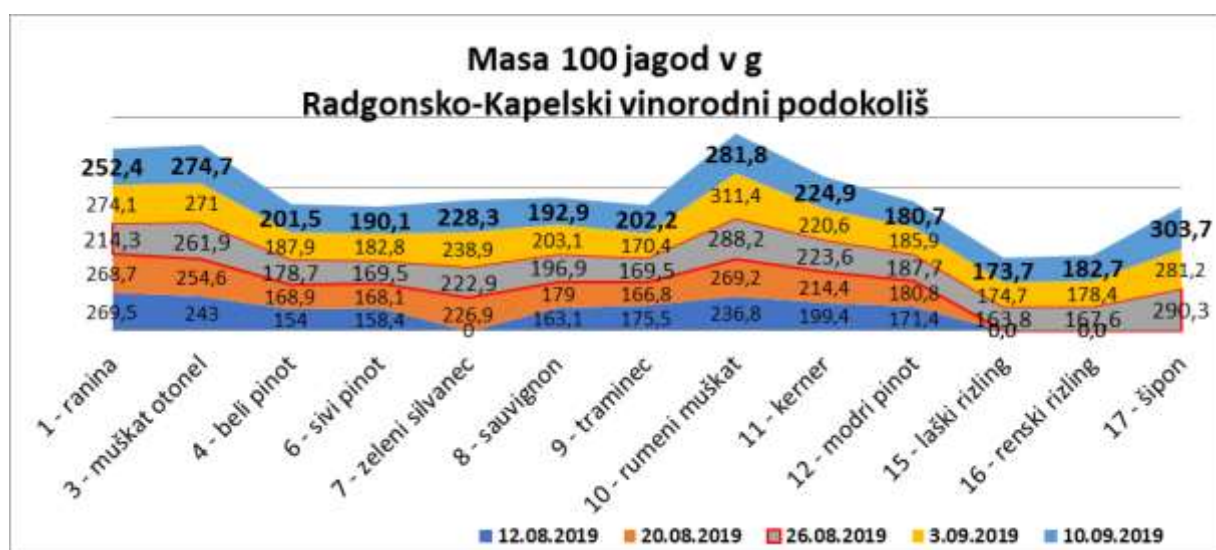
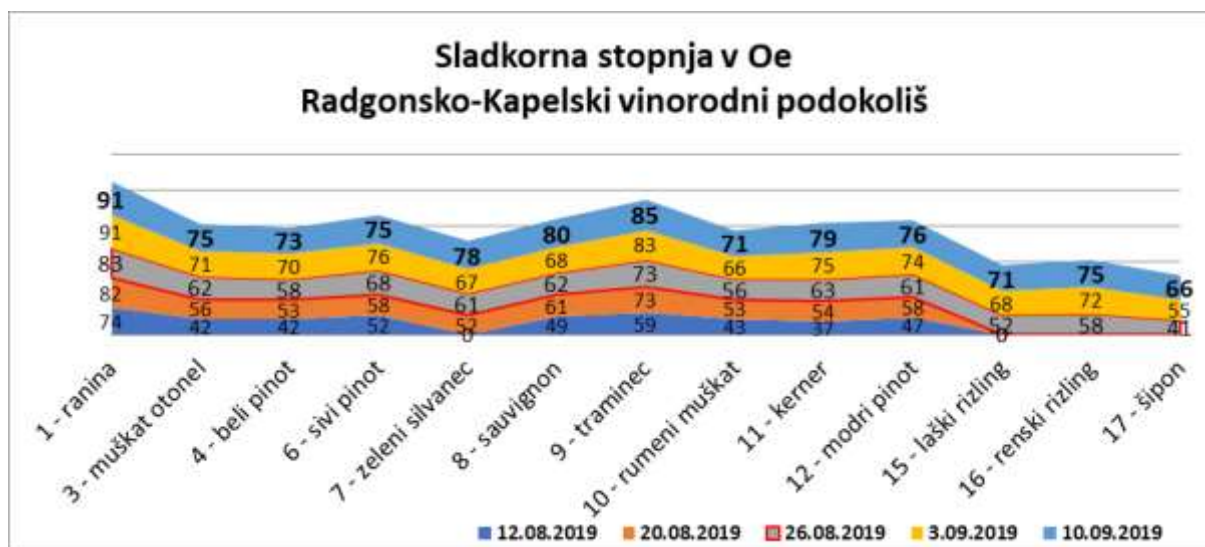


Datum:		10. september 2019							
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	1 - ranina	252,4	91	21,4	3,40	4,57	27	73	198
	3 - muškát otonel	274,7	75	17,8	3,33	5,13	39	61	147
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	201,5	73	17,4	3,25	7,98	46	54	92
	6 - sivi pinot	190,1	75	17,7	3,28	6,82	49	51	109
	7 - zeleni silvanec	228,3	78	18,5	3,25	7,10	46	54	113
	8 - sauvignon	192,9	80	18,8	3,20	7,92	40	60	101
	9 - traminec	202,2	85	19,9	3,38	5,06	44	56	168
	10 - rumeni muškát	281,8	71	16,8	3,20	7,49	37	63	96
	11 - kerner	224,9	79	18,6	3,33	6,36	49	51	124
	12 - modri pinot	180,7	76	18,0	3,27	7,53	52	48	101
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	173,7	71	16,8	3,20	7,21	36	64	99
	16 - renski rizling	182,7	75	17,7	3,06	10,03	29	71	75
	17 - šipon	303,7	66	15,6	3,05	10,17	37	63	65
	rane sorte	263,5	83	19,6	3,36	4,85	33	67	173
	sr. pozne sorte	211,6	78	18,4	3,28	6,81	45	55	119
	pozne sorte	203,3	71	16,9	3,11	8,93	34	66	82
	vse sorte	215,5	76	18,1	3,24	7,23	41	59	114
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

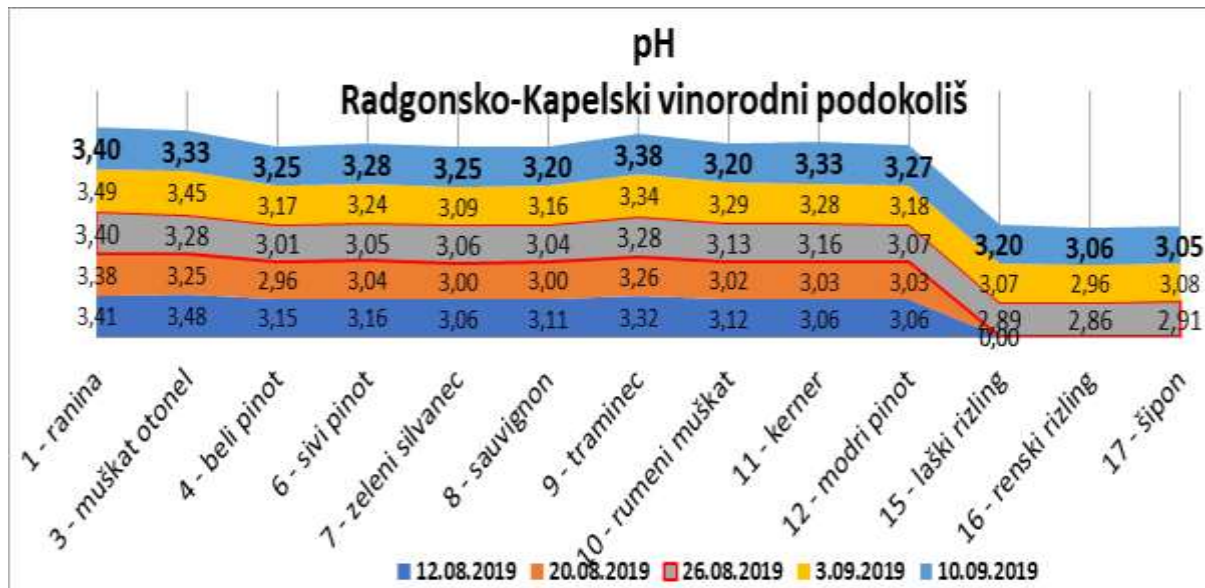
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečni pH grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečni skupne kisline grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu**

