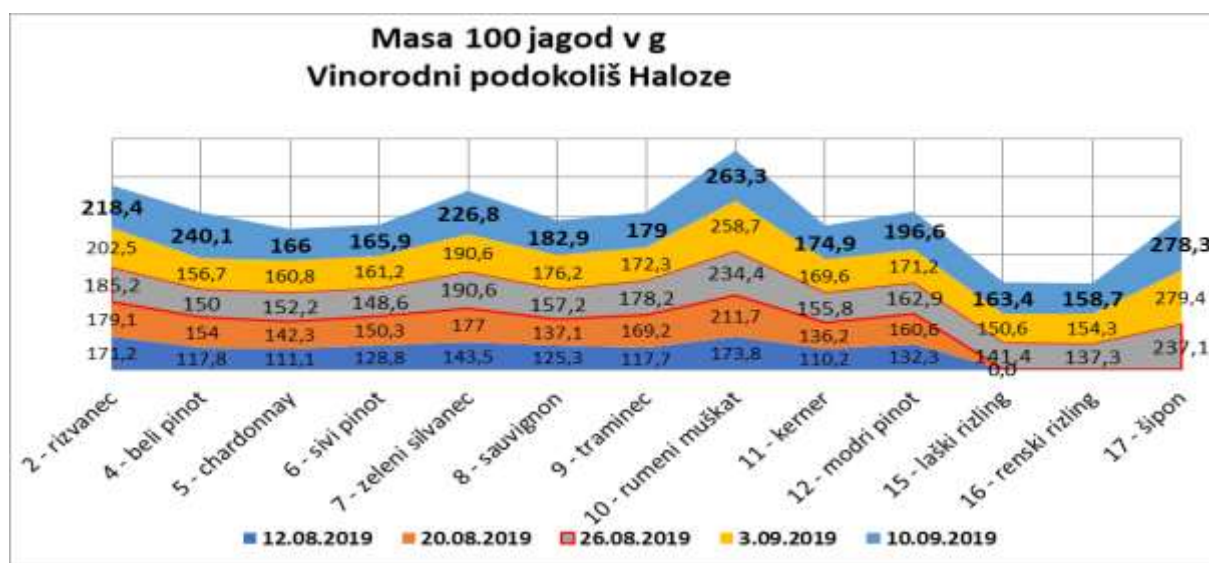
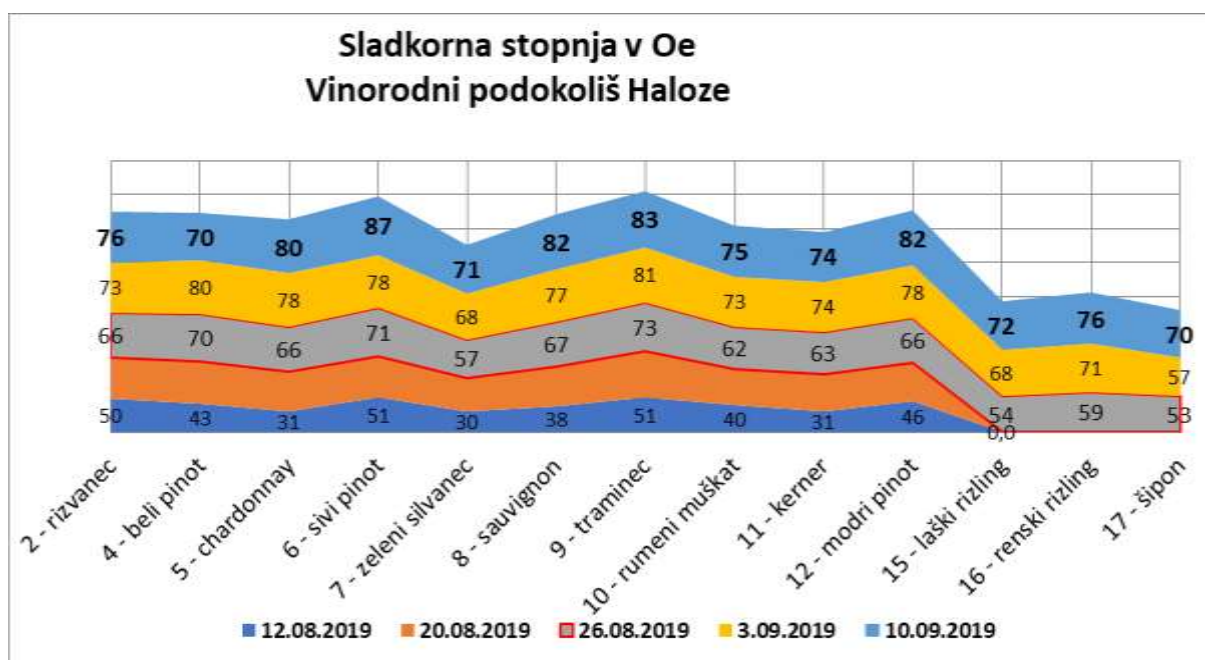


Datum:		10.september 2019							
D-Vinorodni podokoliš Haloze									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	218,4	76	18,0	3,35	5,97	25	75	127
SREDNJE POZNE SORT									
	4 - beli pinot	240,1	70	16,4	3,11	9,78	34	66	75
	5 - chardonnay	166,0	80	18,8	3,22	8,33	38	62	96
	6 - sivi pinot	165,9	87	20,5	3,33	6,02	34	66	145
	7 - zeleni silvanec	226,8	71	16,9	3,21	7,92	43	57	90
	8 - sauvignon	182,9	82	19,3	3,22	7,98	38	62	105
	9 - traminec	179,0	83	19,6	3,35	5,55	28	72	150
	10 - rumeni muškat	263,3	75	17,8	3,28	6,32	32	68	119
	11 - kerner	174,9	74	17,5	3,17	9,02	37	63	83
	12 - modri pinot	196,6	82	19,3	3,28	6,85	24	76	120
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	163,4	72	17,2	3,19	8,08	22	78	90
	16 - renski rizling	158,7	76	18,0	3,07	10,22	30	70	75
	17 - šipon	278,3	70	16,5	3,04	11,12	32	68	63
	rane sorte	218,4	76	18,0	3,35	5,97	25	75	127
	sr. pozne sorte	194,9	79	18,6	3,24	7,64	34	66	107
	pozne sorte	184,5	73	17,4	3,11	9,54	28	72	78
	vse sorte	192,5	77	18,2	3,20	8,17	32	68	99
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

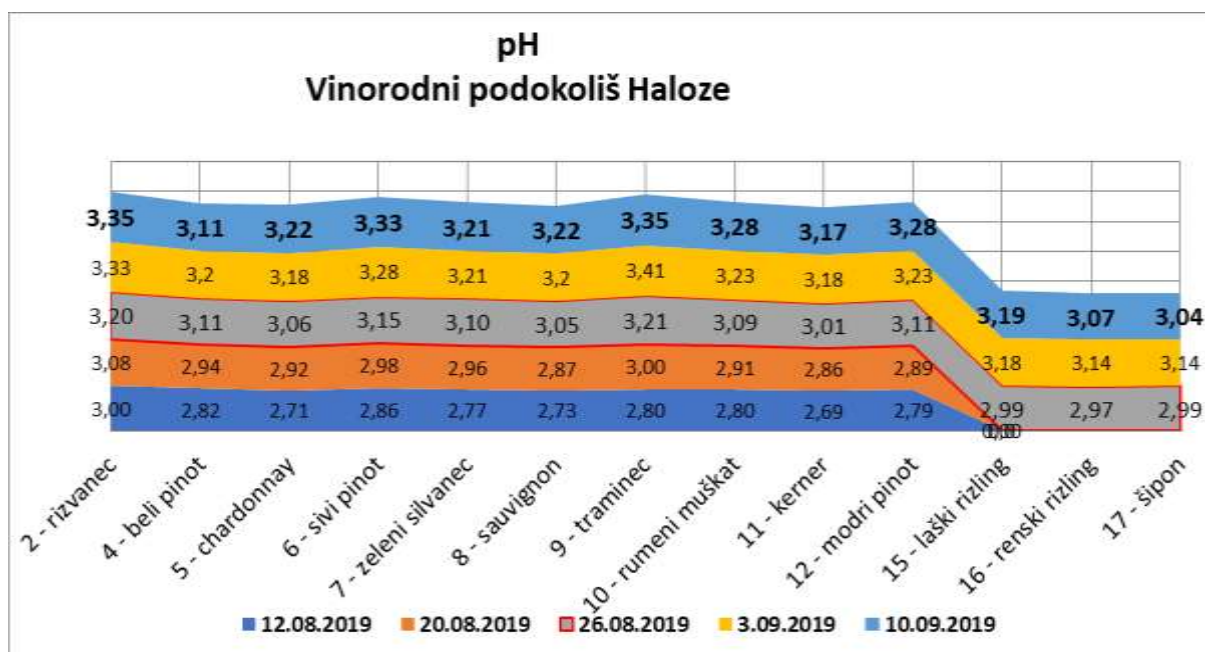
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**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**

