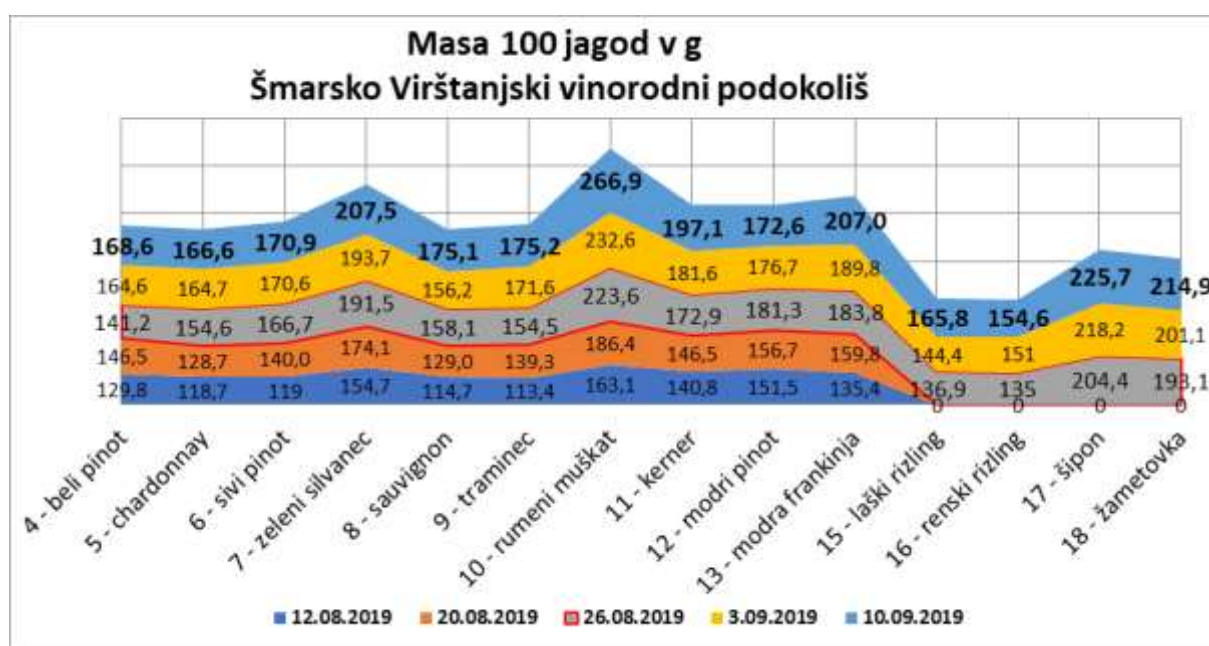
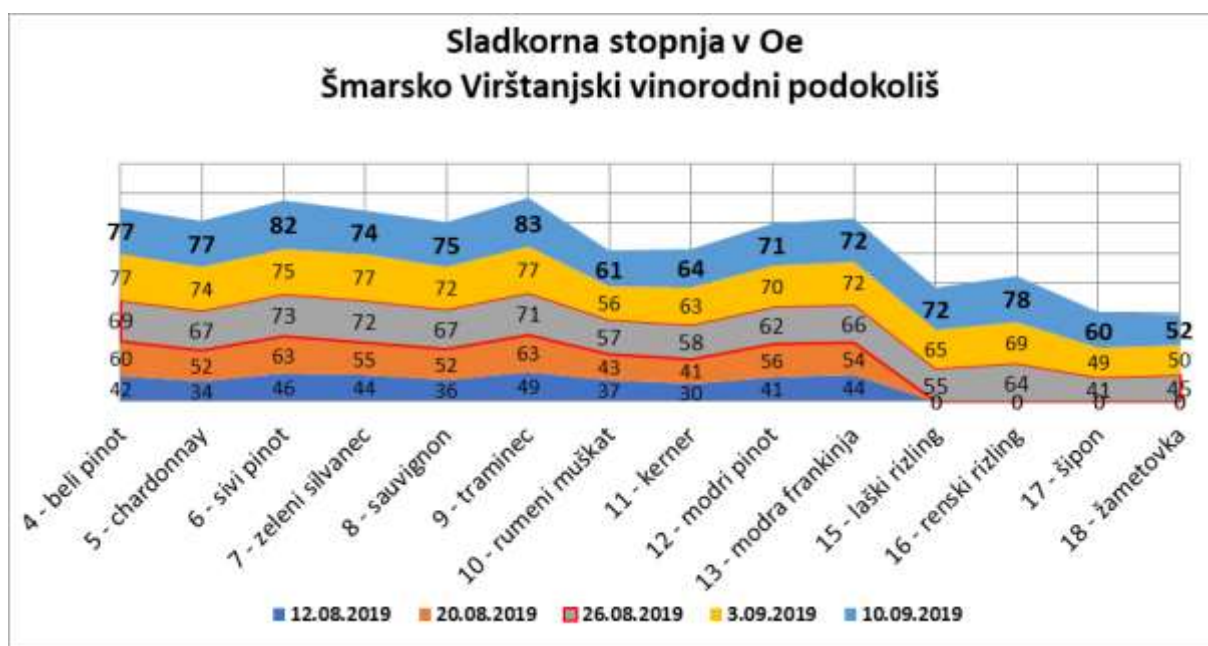


Datum:		10. september 2019							
G-Šmarsko Virštanjski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	168,6	77	18,3	3,24	8,28	31	69	93
	5 - chardonnay	166,6	77	18,3	3,16	9,46	38	62	84
	6 - sivi pinot	170,9	82	19,3	3,24	7,69	41	59	106
	7 - zeleni silvanec	207,5	74	17,4	3,21	8,05	39	61	106
	8 - sauvignon	175,1	75	17,7	3,09	11,51	44	56	71
	9 - traminec	175,2	83	19,4	3,36	6,78	47	53	139
	10 - rumeni muškat	266,9	61	14,4	3,15	8,35	39	61	74
	11 - kerner	197,1	64	15,2	3,12	8,80	35	65	74
	12 - modri pinot	172,6	71	16,7	3,24	9,60	41	59	75
	13 - modra frankinja	207,0	72	17,0	3,14	9,81	27	73	74
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	165,8	72	17,1	3,2	7,45	39	61	99
	16 - renski rizling	154,6	78	18,5	3,1	10,21	26	74	79
	17 - šipon	225,7	60	14,1	3,1	12,12	37	63	49
	18 - žametovka	214,9	52	12,2	3,0	11,69	39	61	44
	<b>rane sorte</b>								
	<b>sr. pozne sorte</b>	188,9	74	17,4	3,18	9,16	38	62	87
	<b>pozne sorte</b>	180,2	69	16,2	3,1	9,85	35	65	75
	<b>vse sorte</b>	186,2	72	17,0	3,15	9,38	37	63	83
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

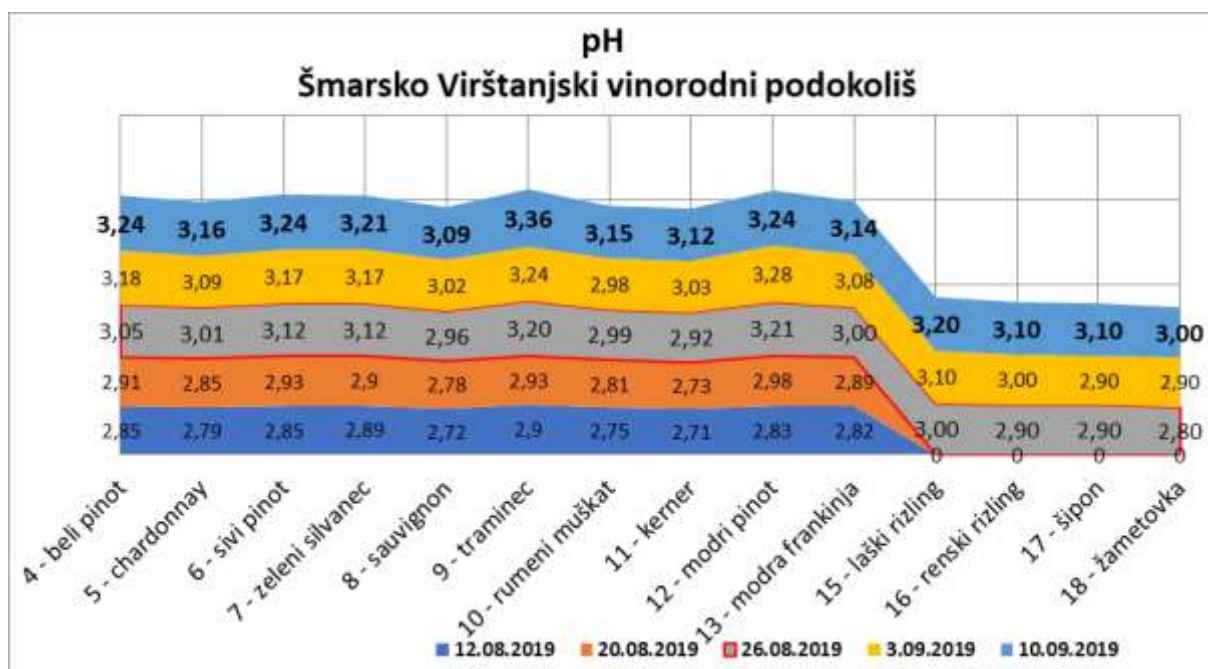
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
Povprečni pH grozdja v Šmarsko Virštanjskem vinorodnem podokolišu



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

