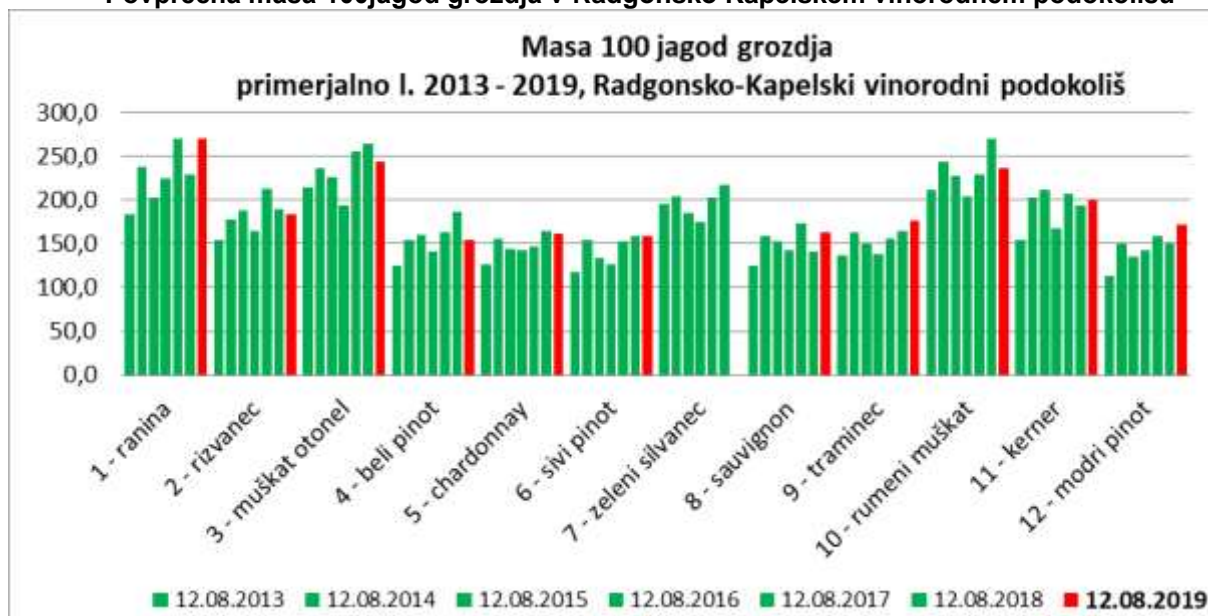


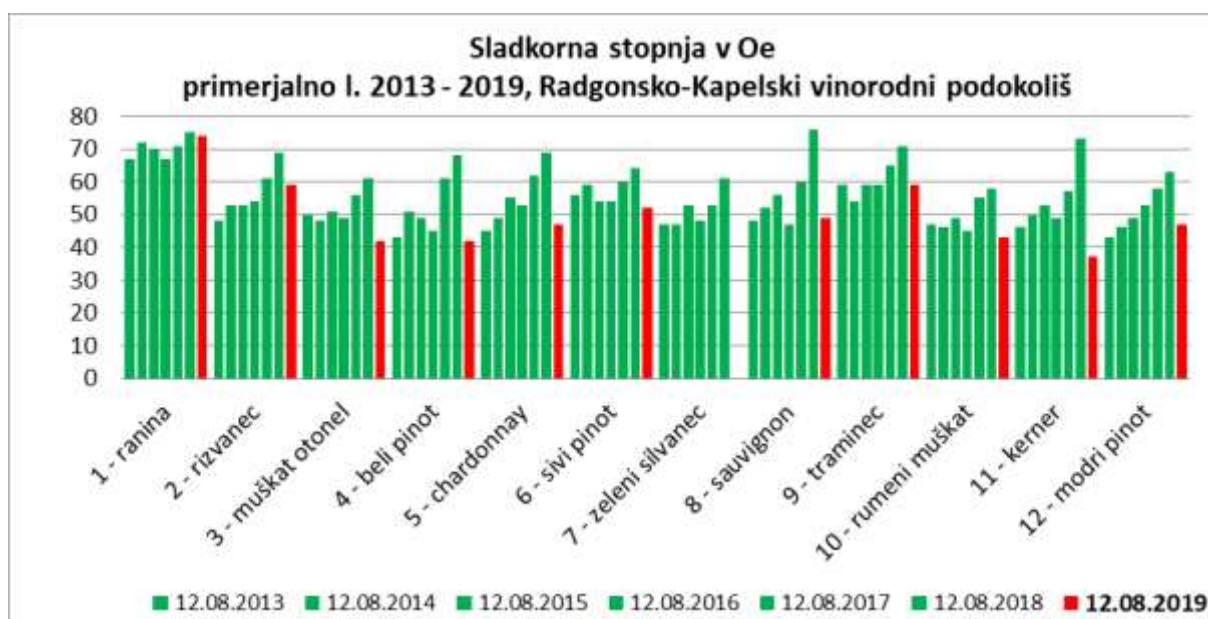
Datum:		12. avgust 2019					
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	Skupne kisline (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	1 - ranina	269,5	74	17,5	3,27	7,79	95
	2 - rizvanec	183,9	59	14,0	3,15	9,28	64
	3 - muškát otonel	243,0	42	9,9	3,09	14,73	28
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	154,0	42	9,9	2,93	24,95	17
	5 - chardonnay	161,8	47	11,3	2,85	21,79	22
	6 - sivi pinot	158,4	52	12,3	2,97	20,18	26
	8 - sauvignon	163,1	49	11,5	2,93	24,30	20
	9 - traminec	175,5	59	13,9	3,14	11,80	50
	10 - rumeni muškát	236,8	43	10,2	2,95	21,31	20
	11 - kerner	199,4	37	8,6	2,97	22,21	16
	12 - modri pinot	171,4	47	11,1	2,95	24,47	19
<b>POZNE SORTE</b>							
	<b>rane sorte</b>	232,1	58	13,8	3,17	10,60	62
	<b>sr. pozne sorte</b>	175,8	48	11,4	2,97	20,46	26
	<b>vse sorte</b>	188,8	50	11,9	3,01	18,18	35
<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:

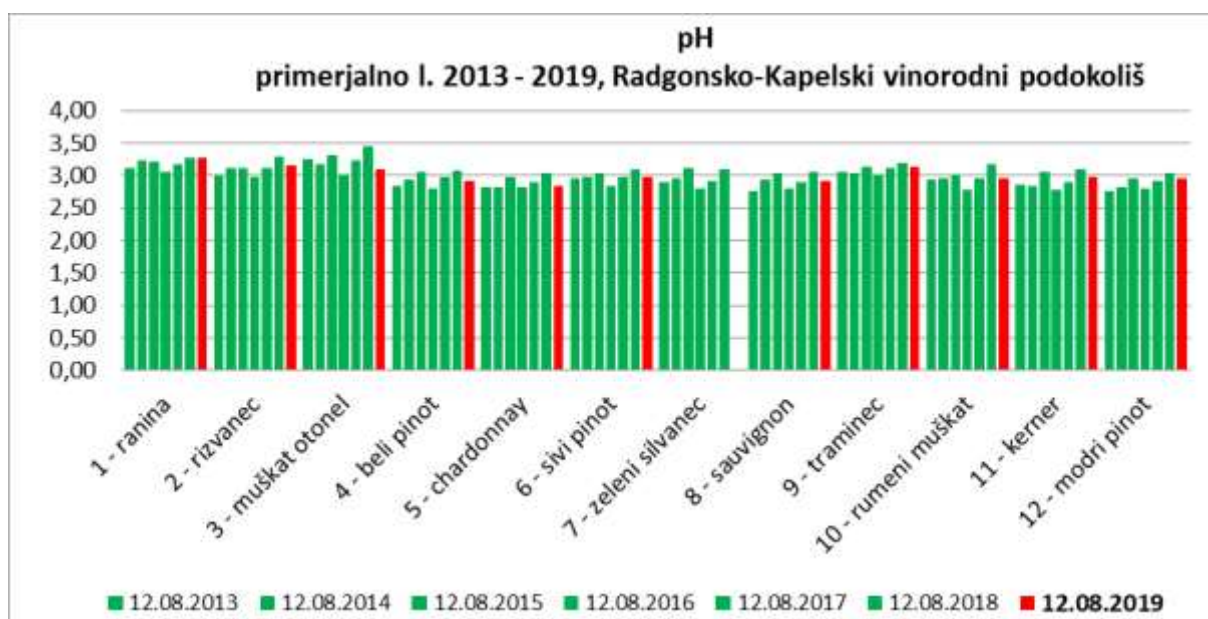
Povprečna masa 100jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



**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**

