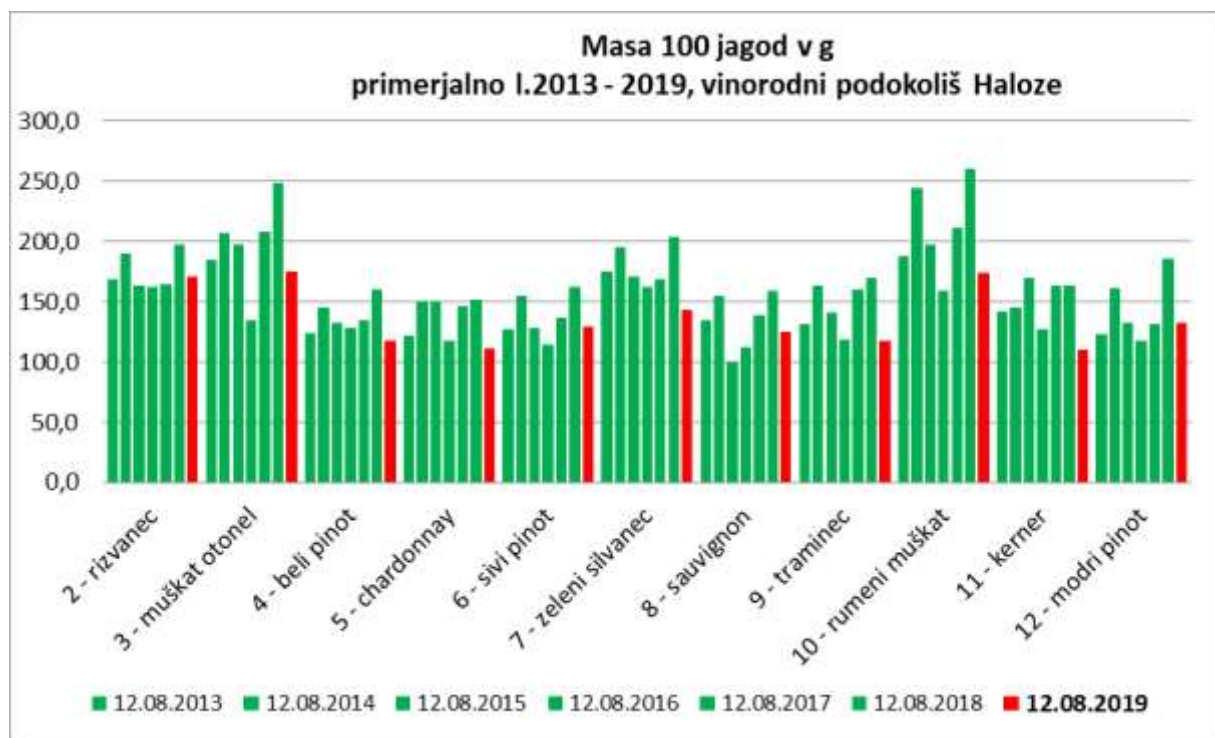
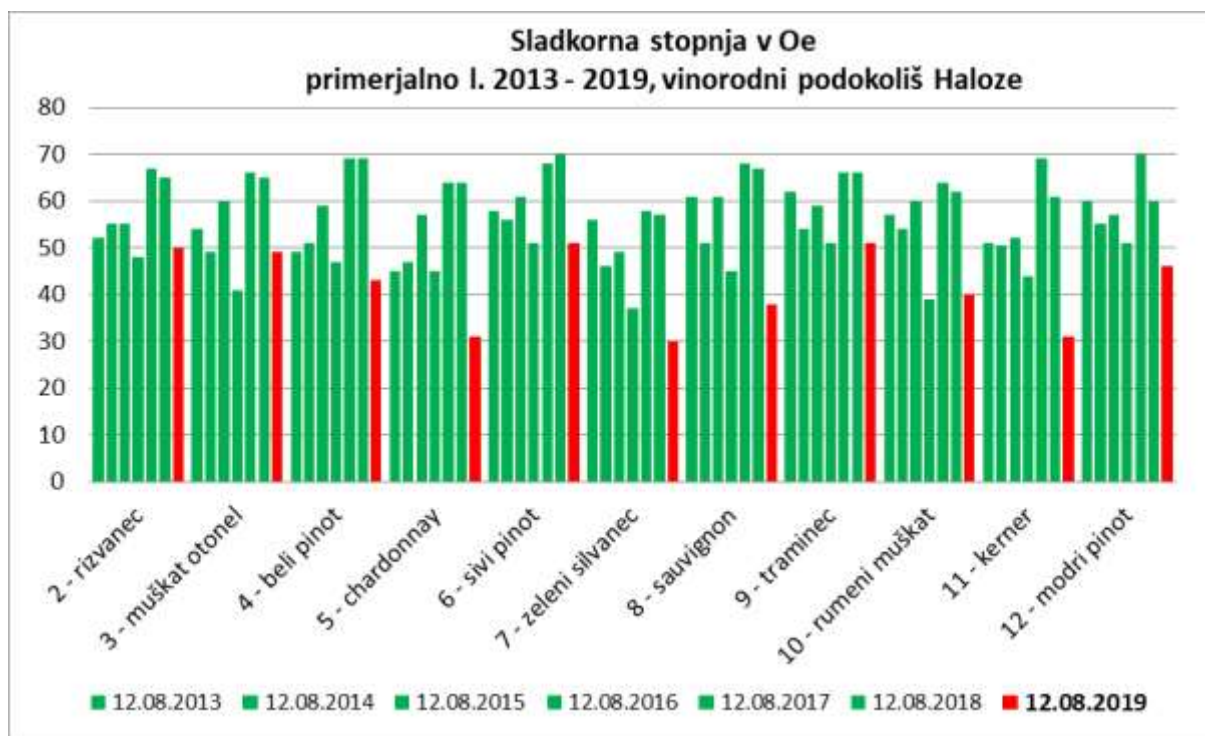


Datum:	<b>12.avgust 2019</b>						
<b>D-Vinorodni podokoliš Haloze</b>							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	Skupne kisline (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	2 - rizvanec	171,2	50	11,8	3,00	12,58	41
	3 - muškati otonec	174,7	49	11,8	3,00	13,21	37
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	117,8	43	10,3	2,82	21,71	21
	5 - chardonnay	111,1	31	7,3	2,71	32,73	10
	6 - sivi pinot	128,8	51	12,0	2,86	18,72	28
	7 - zeleni silvanec	143,5	30	7,0	2,77	30,20	10
	8 - sauvignon	125,3	38	9,0	2,73	29,14	14
	9 - traminec	117,7	51	12,0	2,80	18,33	28
	10 - rumeni muškati	173,8	40	9,6	2,80	22,02	19
	11 - kerner	110,2	31	7,2	2,69	29,73	10
	12 - modri pinot	132,3	46	11,0	2,79	21,65	22
	<b>rane sorte</b>	172,4	49	11,8	3,00	12,79	40
	<b>sr. pozne sorte</b>	127,6	39	9,3	2,77	25,66	17
	<b>vse sorte</b>	134,0	41	9,7	2,80	23,82	20
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>							
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>							
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>							

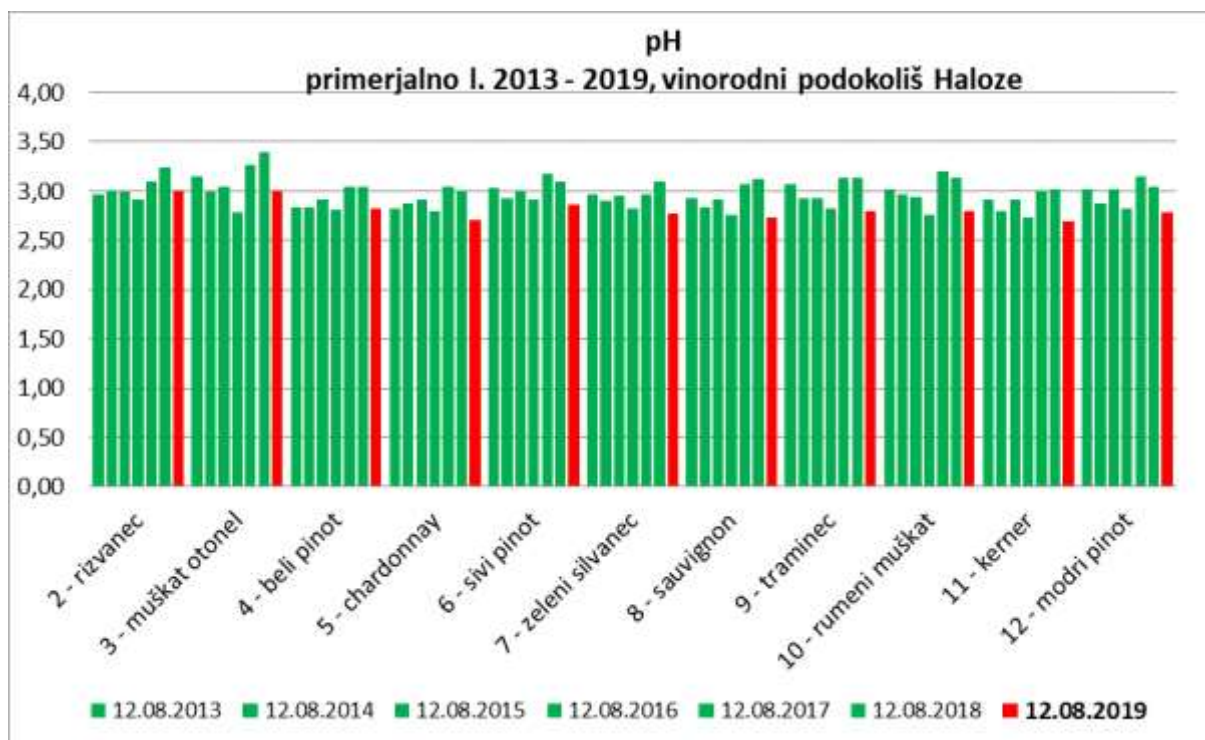
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:**  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**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**

