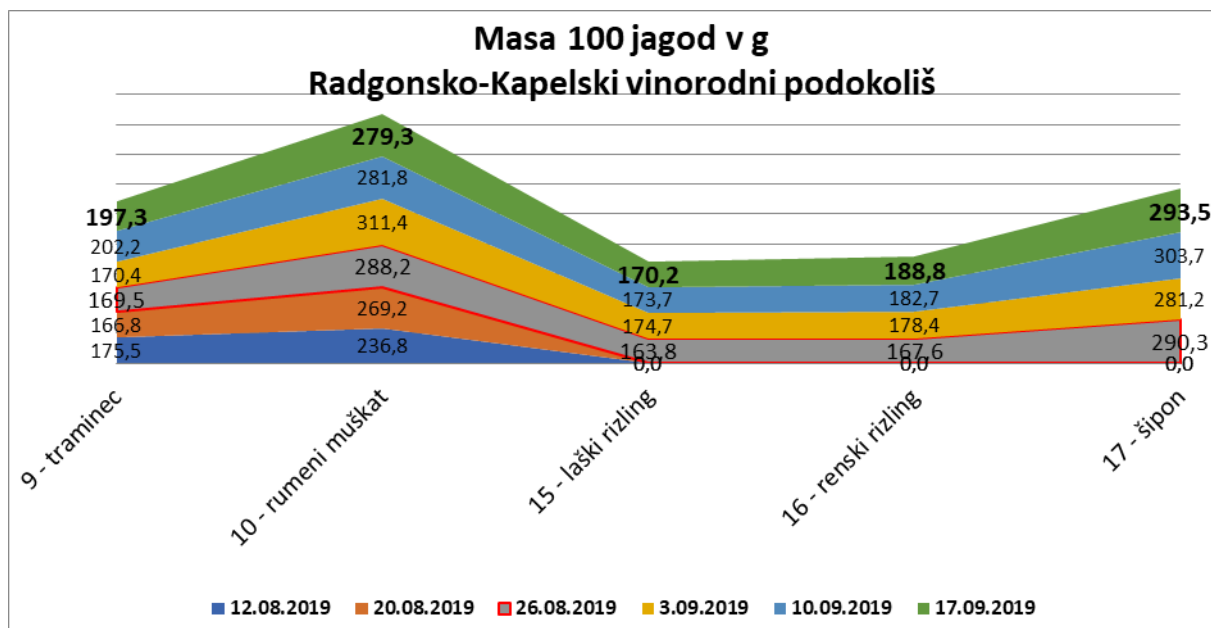
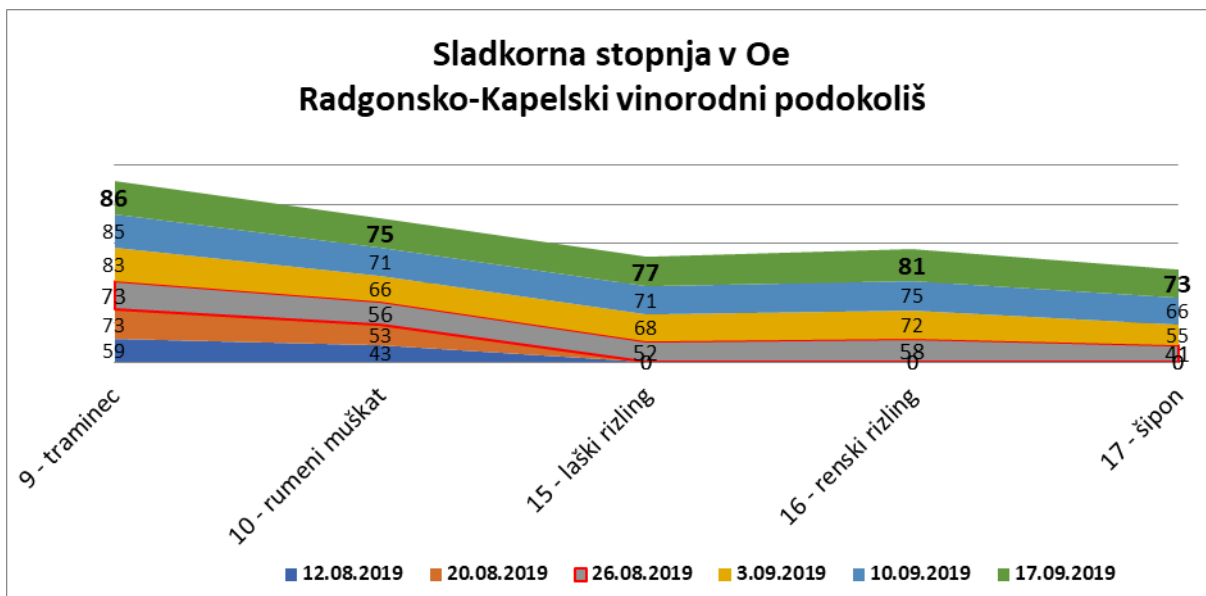


Datum:	<b>17. september 2019</b>								
<b>B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš</b>									
sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
9 - traminec	197,3	86	20,2	3,38	4,69	24	76	184	
10 - rumeni muškat	279,3	75	17,8	3,21	7,11	33	67	106	
<b>POZNE SORTE</b>									
15 - laški rizling	170,2	77	18,1	3,25	6,42	36	64	120	
16 - renski rizling	188,8	81	19,1	3,08	9,14	23	77	88	
17 - šipon	293,5	73	17,4	3,07	9,07	31	69	81	
18 - žametovka									
<b>sr. pozne sorte</b>	224,6	82	19,4	3,32	5,50	29	71	158	
<b>pozne sorte</b>	202,3	78	18,3	3,14	8,04	30	70	100	
<b>vse sorte</b>	210,7	79	18,7	3,21	7,08	30	70	121	
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>									
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>									

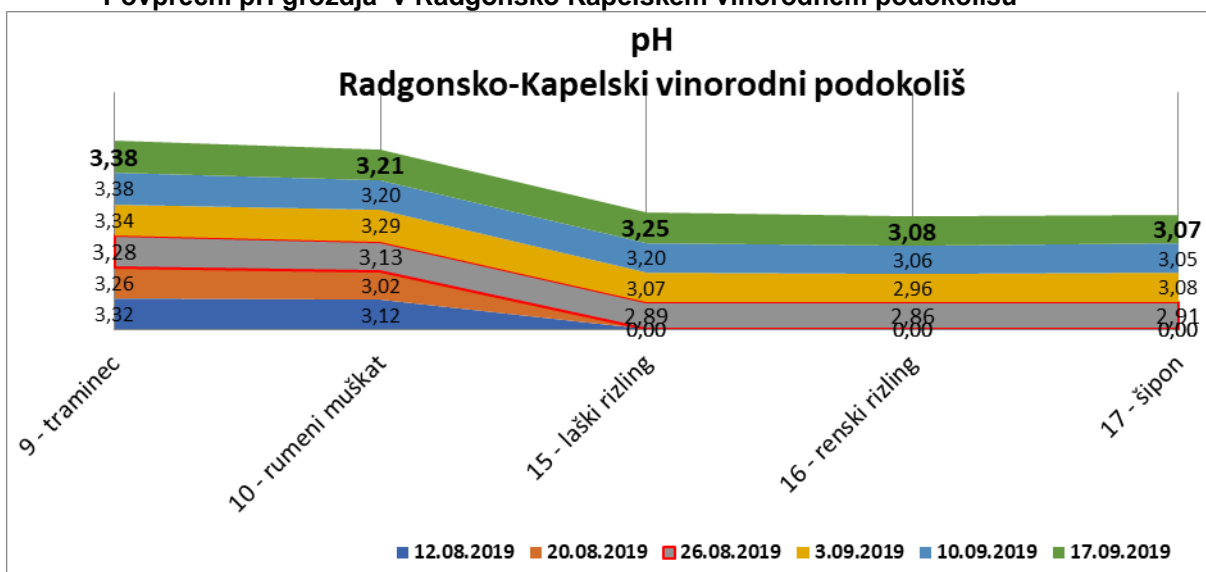
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:**  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



**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 podkolišu**



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

