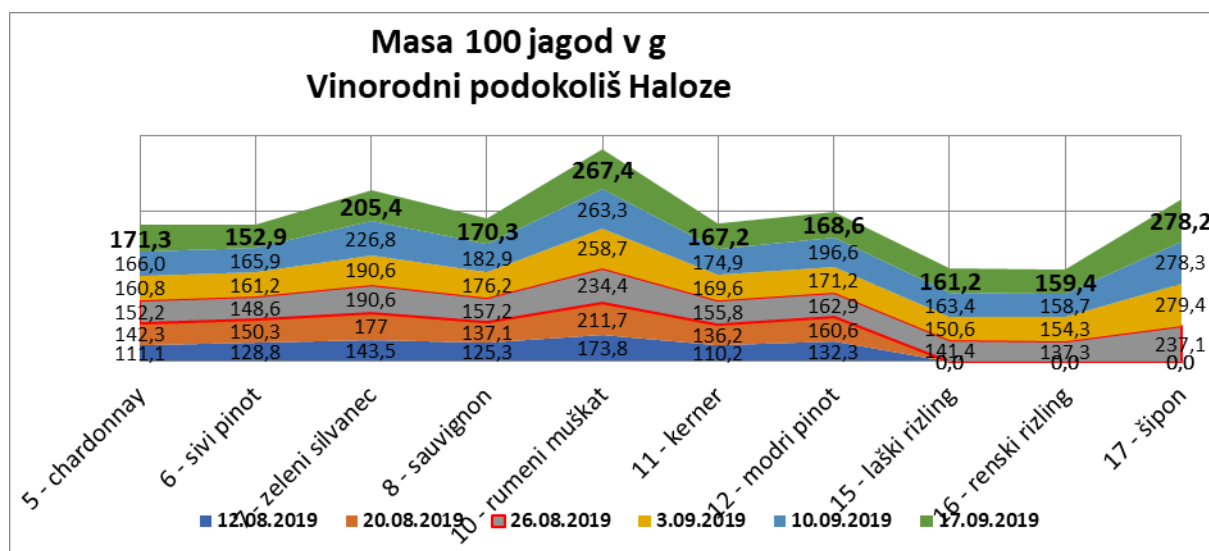
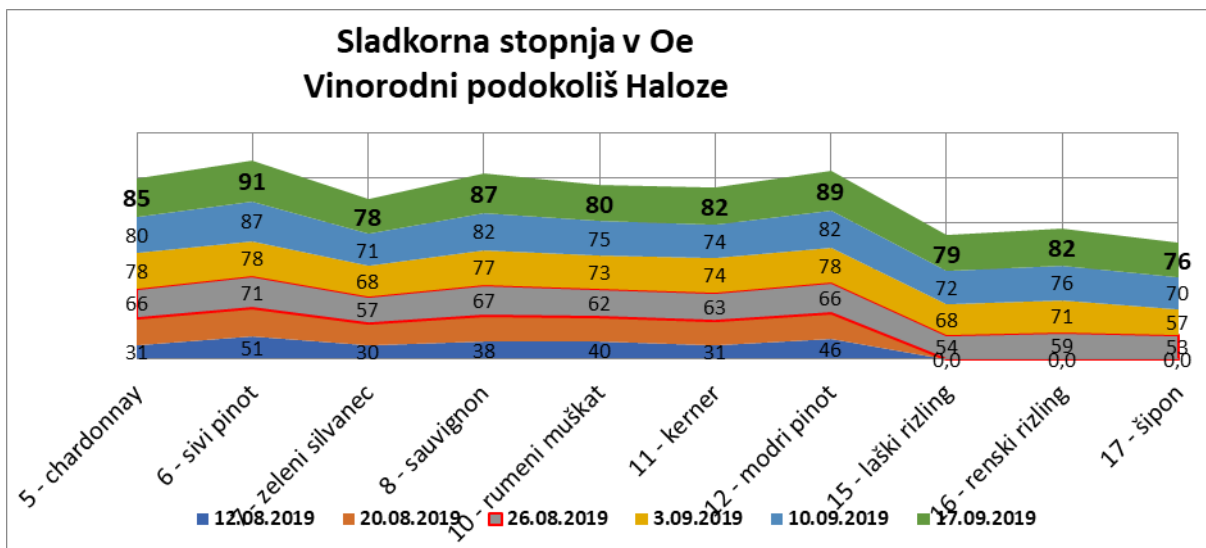


Datum:		17.september 2019							
D-Vinorodni podokoliš Haloze									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	5 - chardonnay	171,3	85	19,9	3,22	8,27	24	76	104
	6 - sivi pinot	152,9	91	21,6	3,32	5,97	26	74	152
	7 - zeleni silvanec	205,4	78	18,4	3,23	7,28	34	66	107
	8 - sauvignon	170,3	87	20,5	3,25	7,48	34	66	116
	10 - rumeni muškati	267,4	80	18,8	3,24	6,50	0	0	123
	11 - kerner	167,2	82	19,3	3,20	7,81	19	81	107
	12 - modri pinot	168,6	89	21,0	3,29	6,69	30	70	136
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	161,2	79	18,8	3,22	7,54	31	69	106
	16 - renski rizling	159,4	82	19,3	3,11	9,56	21	79	86
	17 - šipon	278,2	76	18,0	3,07	10,37	33	67	73
	sr. pozne sorte	187,4	84	19,8	3,24	7,31	28	72	117
	pozne sorte	183,9	80	18,8	3,15	8,91	28	72	92
	vse sorte	185,9	82	19,4	3,20	7,98	28	72	107
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

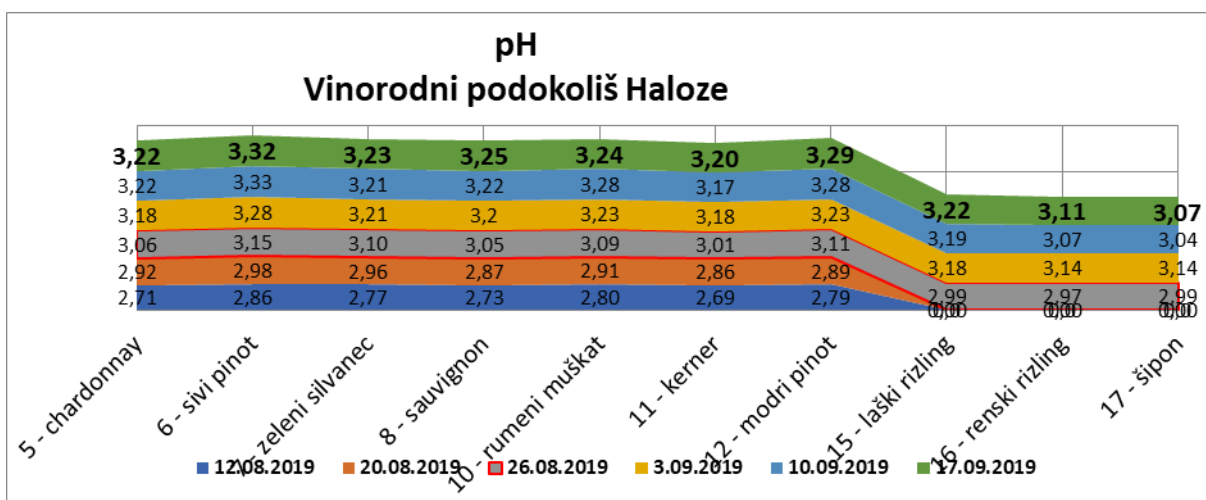
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



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**

Skupne kisline g/l Vinorodni podokoliš Haloze

