

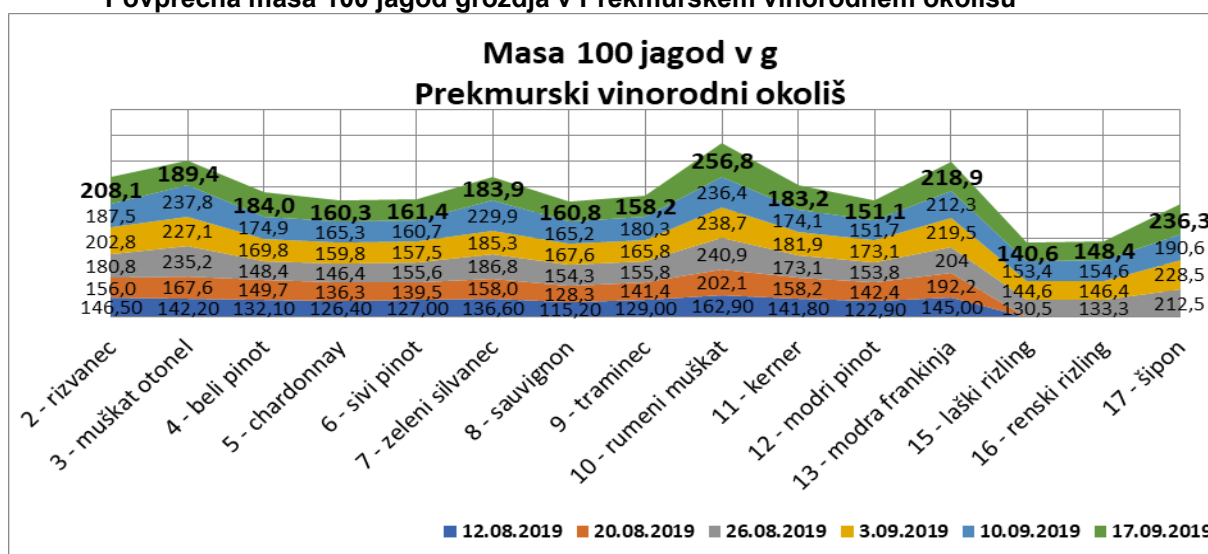
Datum:		17. september 2019							
F - Prekmurski vinorodni okoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	208,1	86	20,1	3,53	3,82	40	60	224
	3 - muškát otonel	189,4	90	21,2	3,67	3,73	35	65	241
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	184,0	81	19,2	3,34	4,79	35	65	171
	5 - chardonnay	160,3	87	20,6	3,35	4,82	36	64	181
	6 - sivi pinot	161,4	87	20,4	3,40	4,05	46	54	214
	7 - zeleni silvanec	183,9	89	20,9	3,33	4,84	33	67	196
	8 - sauvignon	160,8	92	21,7	3,29	5,81	30	70	166
	9 - traminec	158,2	82	19,3	3,35	4,75	26	74	187
	10 - rumeni muškát	256,8	80	18,9	3,33	4,63	30	70	173
	11 - kerner	183,2	95	22,4	3,33	4,46	27	73	213
	12 - modri pinot	151,1	90	21,3	3,41	3,63	35	65	248
	13 - modra frankinja	218,9	81	19,0	3,26	6,05	34	66	142
	14 - zweigelt	224,0	89	21,0	3,27	6,03	30	70	148
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	140,6	80	19,0	3,23	5,97	23	77	140
	16 - renski rizling	148,4	84	19,9	3,12	7,81	19	81	109
	17 - šipon	236,3	74	17,6	3,14	7,72	36	64	98
	rane sorte	201,9	87	20,5	3,58	3,79	38	62	230
	sr. pozne sorte	180,1	87	20,5	3,33	4,92	33	67	185
	pozne sorte	162,8	81	19,1	3,17	7,05	26	74	119
	vse sorte	177,3	85	20,1	3,31	5,39	32	68	171

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

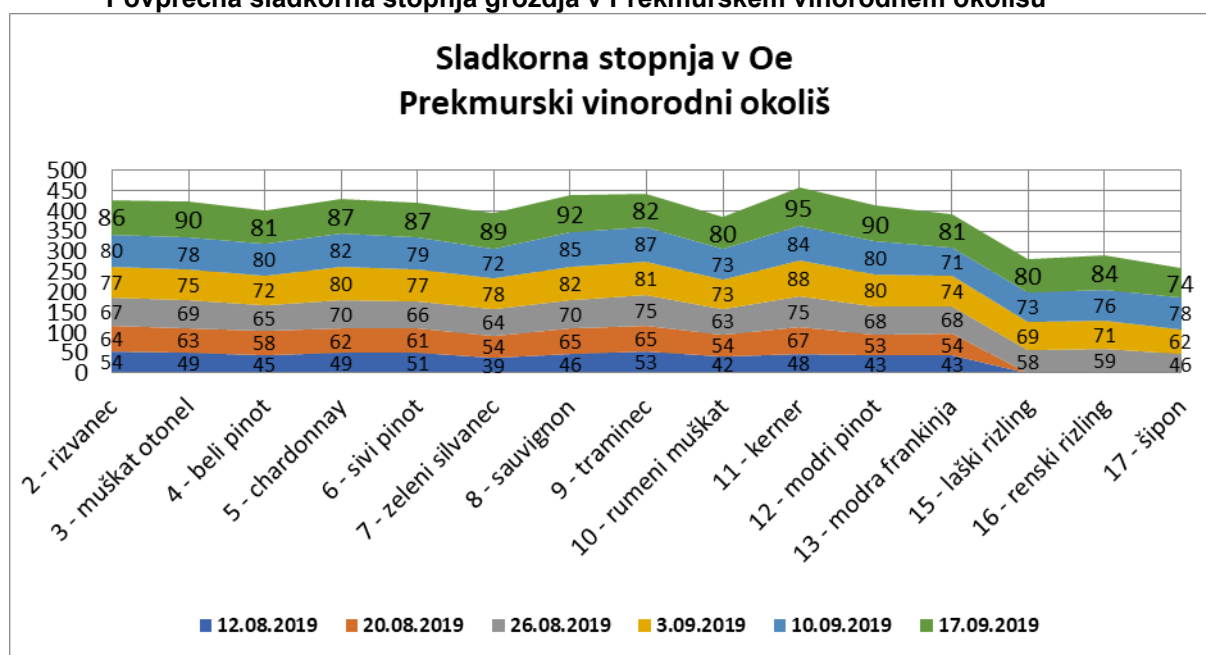
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

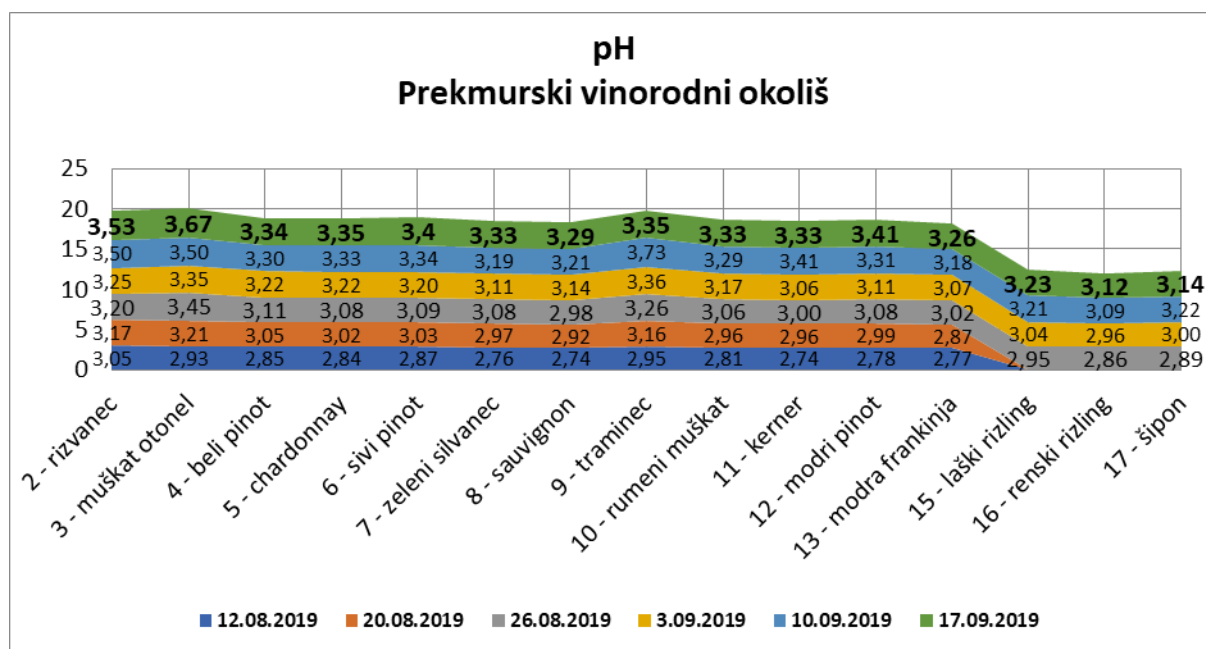
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečni pH grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečni skupne kisline grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu**

