

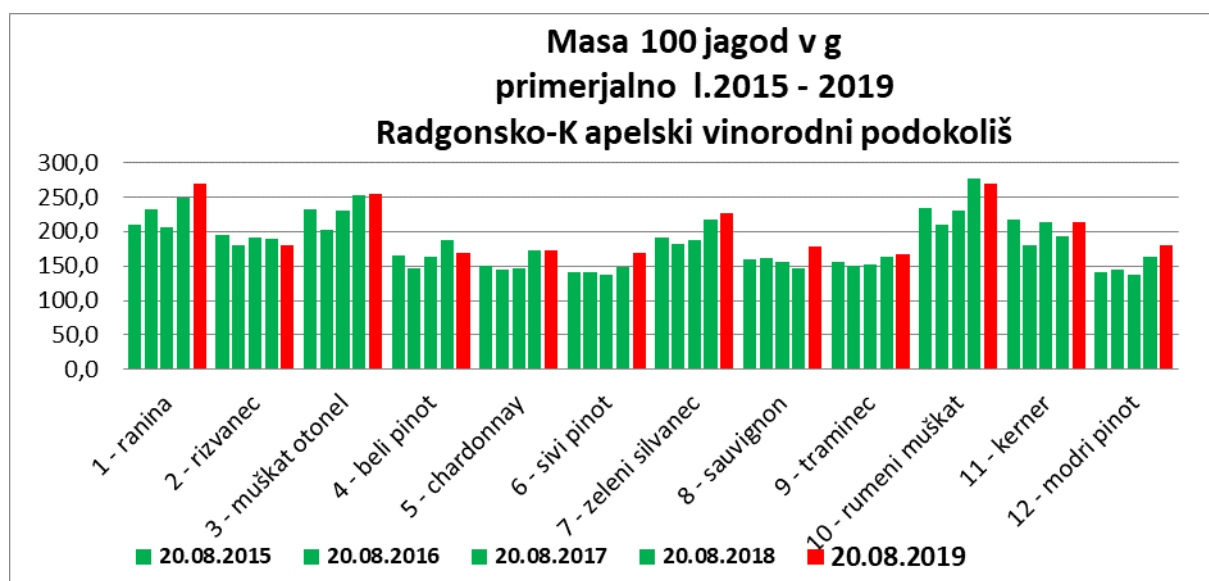
Datum:		20. avgust 2019					
B- Radgonsko- Kapelski vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina	268,7	82	19,3	3,38	6,20	132
	2 - rizvanec	179,4	63	14,7	3,17	7,68	82
	3 - muškati otonel	254,6	56	13,3	3,25	9,64	58
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	168,9	53	12,5	2,96	16,83	32
	5 - chardonnay	171,7	62	14,6	2,90	15,35	41
	6 - sivi pinot	168,1	58	13,7	3,04	14,07	41
	7 - zeleni silvanec	226,9	52	12,2	3,00	14,31	36
	8 - sauvignon	179,0	61	14,4	3,00	14,90	41
	9 - traminec	166,8	73	17,3	3,26	6,84	107
	10 - rumeni muškati	269,2	53	12,5	3,02	13,94	38
	11 - kerner	214,4	54	12,6	3,03	14,02	38
	12 - modri pinot	180,8	58	13,7	3,03	17,44	33
	rane sorte	234,2	67	15,7	3,27	7,84	91
	sr. pozne sorte	189,5	60	14,1	3,04	13,62	50
	vse sorte	199,1	61	14,5	3,09	12,38	59

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

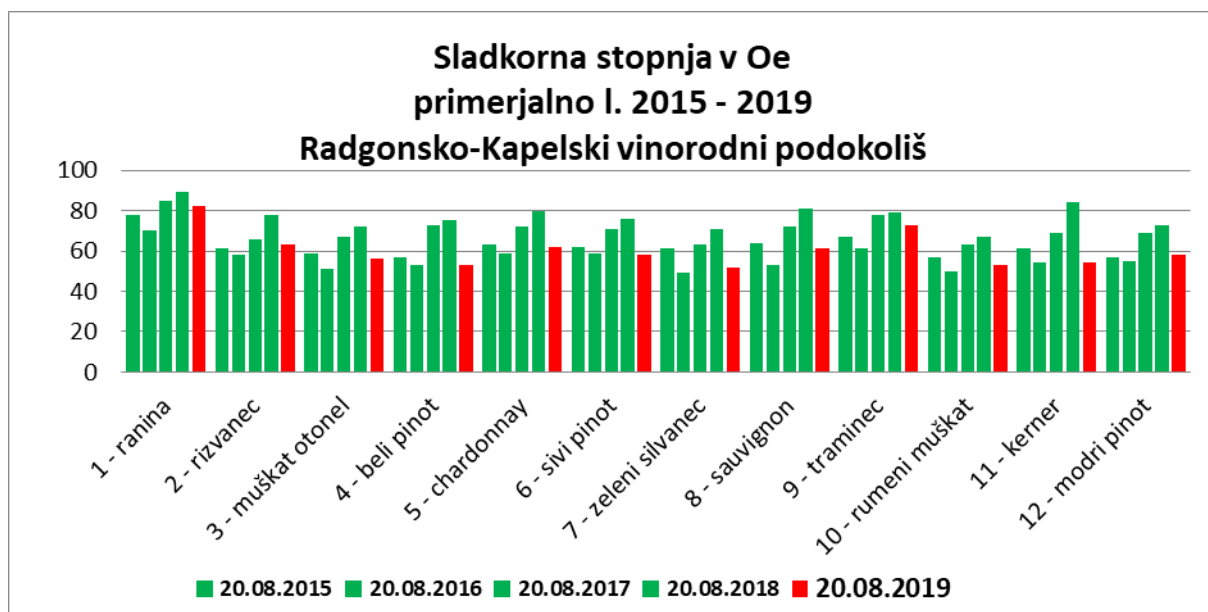
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

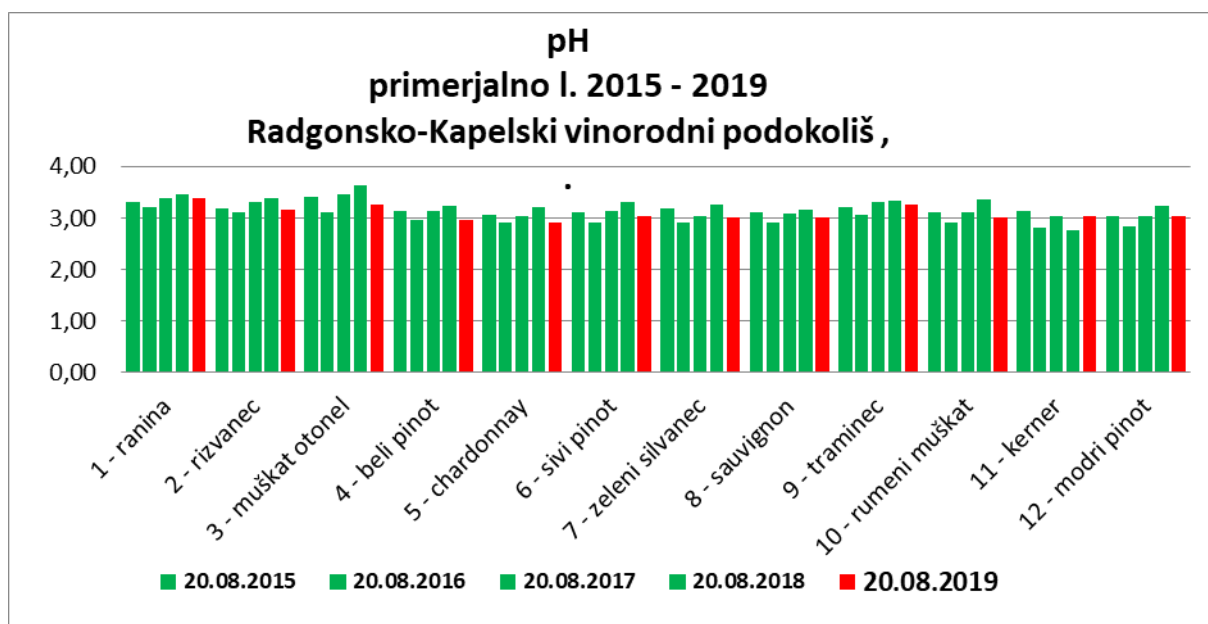
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
 Povprečna masa 100 jagod grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu



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

