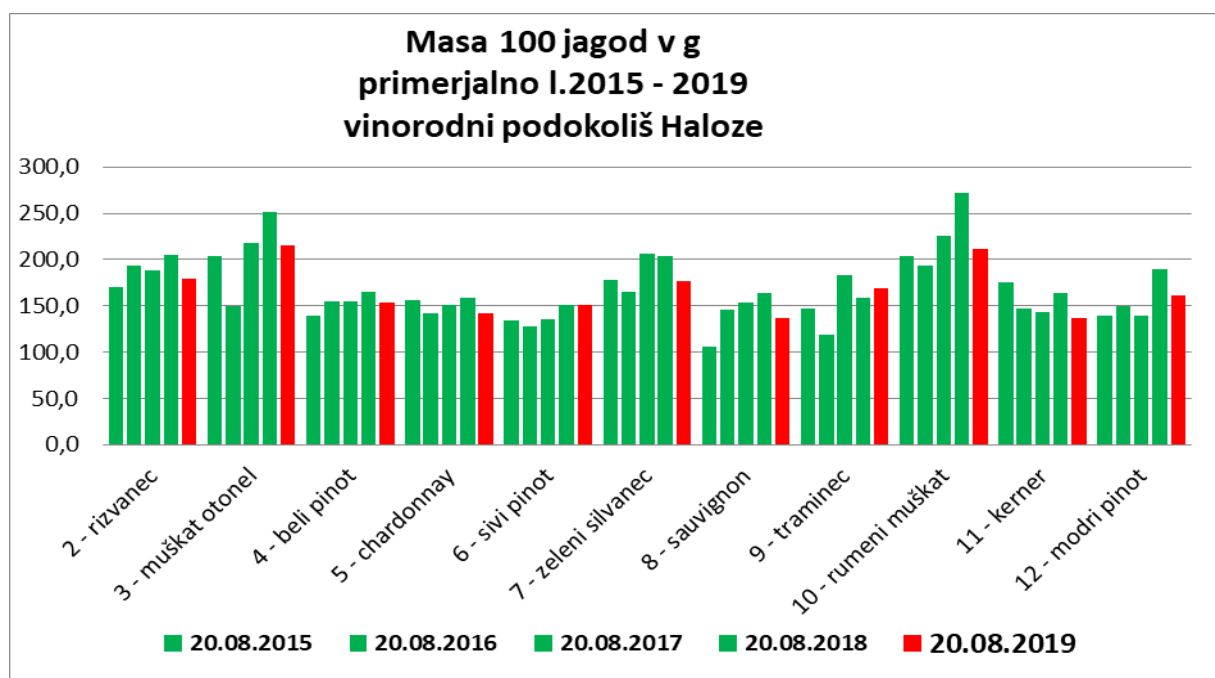
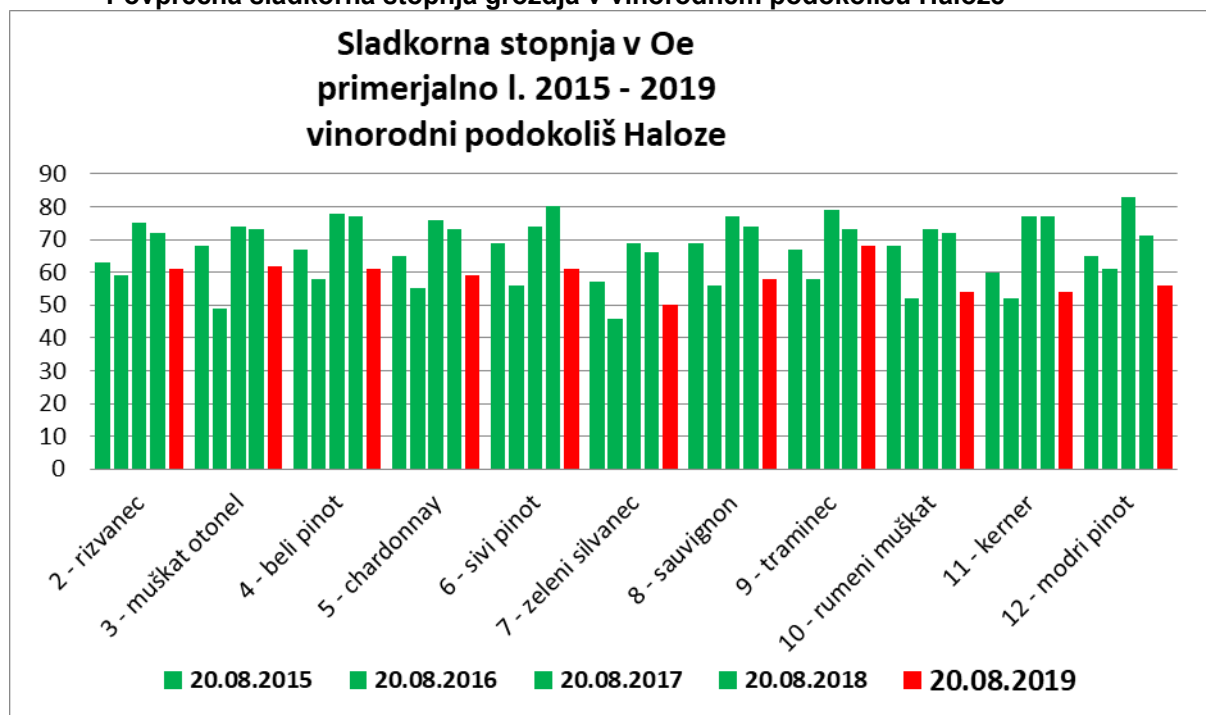


Datum:		20.avgust 2019					
D-Vinorodni podokoliš Haloze							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	2 - rizvanec	179,1	61	14,4	3,08	10,17	61
	3 - muškati otonec	215,3	62	14,6	3,09	7,84	79
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	154,0	61	14,5	2,94	13,54	48
	5 - chardonnay	142,3	59	13,8	2,92	16,03	37
	6 - sivi pinot	150,3	61	14,4	2,98	13,19	47
	7 - zeleni silvanec	177,0	50	11,9	2,96	15,62	33
	8 - sauvignon	137,1	58	13,8	2,87	17,96	34
	9 - traminac	169,2	68	16,0	3,00	10,68	63
	10 - rumeni muškati	211,7	54	12,7	2,91	12,93	42
	11 - kerner	136,2	54	12,7	2,86	18,14	30
	12 - modri pinot	160,6	56	13,1	2,89	15,72	36
<b>POZNE SORTE</b>							
	15 - laški rizling	106,6	32	7,3	2,72	28,10	11
	16 - renski rizling	83	33	8	2,75	27,10	12
	<b>rane sorte</b>	191,1	61	14,5	3,08	9,39	67
	<b>sr. pozne sorte</b>	156,1	58	13,7	2,92	15,25	40
	<b>pozne sorte</b>	94,9	33	7,4	2,74	27,60	12
	<b>vse sorte</b>	155,5	56	13,3	2,92	15,52	41
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>							
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>							
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>							

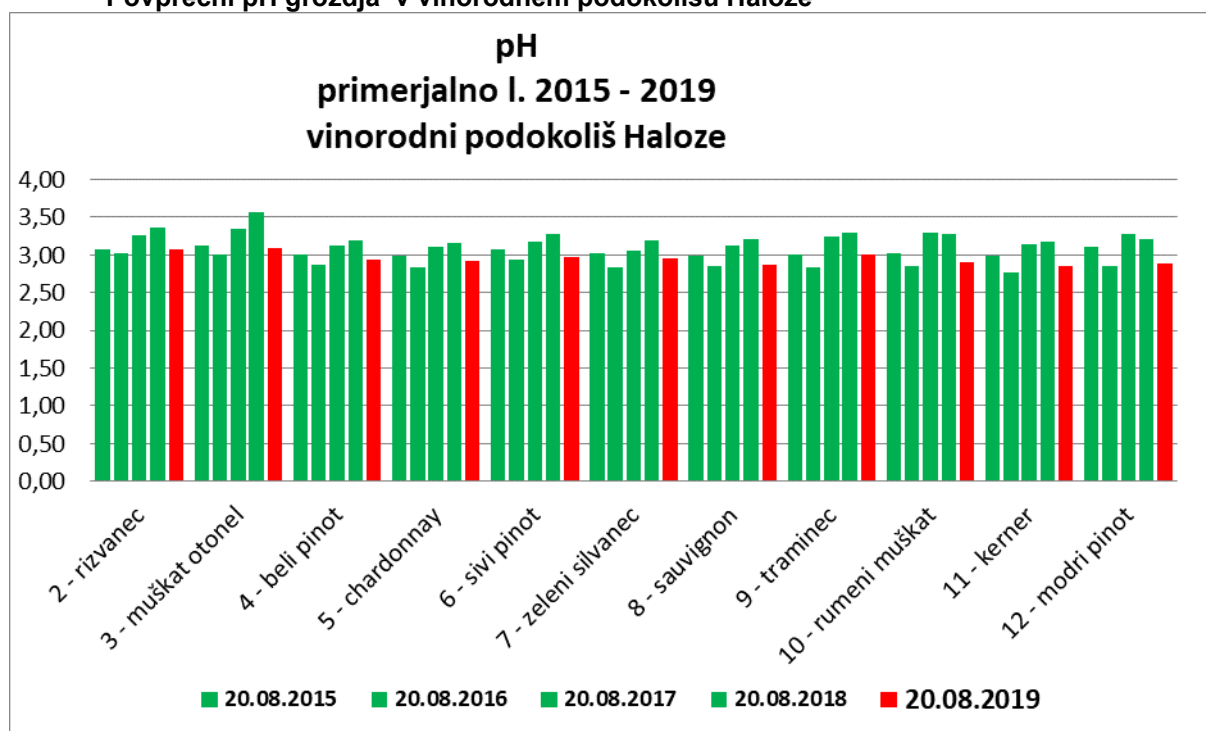
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**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**

