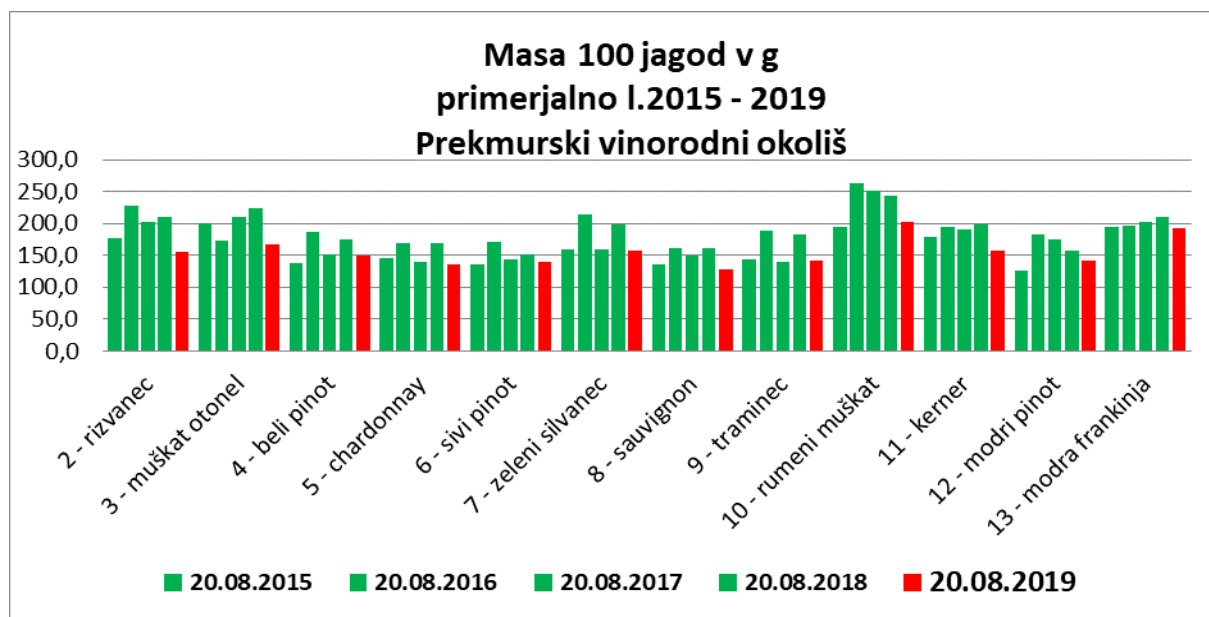
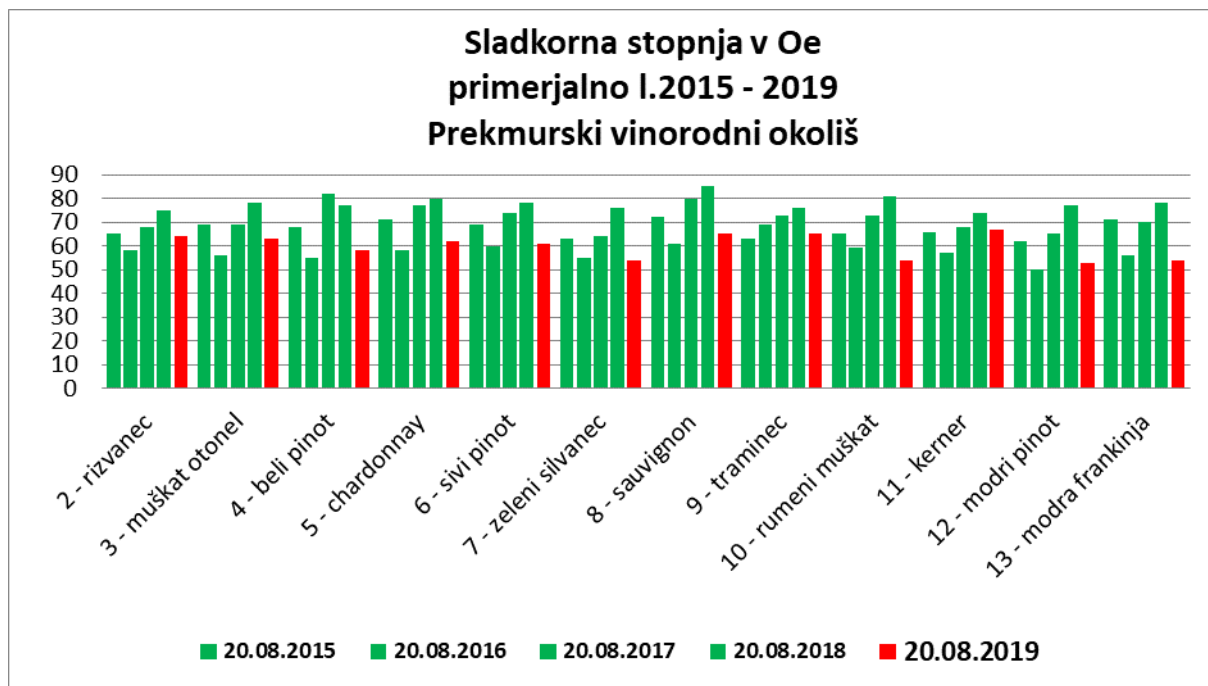


Datum:		20. avgust 2019					
F - Prekmurski vinorodni okoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	2 - rizvanec	156,0	64	15,1	3,17	8,95	72
	3 - muškato tonel	167,6	63	14,8	3,21	7,80	80
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	149,7	58	13,8	3,05	13,36	44
	5 - chardonnay	136,3	62	14,7	3,02	14,16	44
	6 - sivi pinot	139,5	61	14,4	3,03	13,07	47
	7 - zeleni silvanec	158,0	54	12,8	2,97	15,55	37
	8 - sauvignon	128,3	65	15,2	2,92	15,97	41
	9 - traminec	141,4	65	15,3	3,16	10,48	64
	10 - rumeni muškato	202,1	54	12,8	2,96	14,54	37
	11 - kerner	158,2	67	15,8	2,96	12,64	53
	12 - modri pinot	142,4	53	12,6	2,99	18,50	29
	13 - modra frankinja	192,2	54	12,8	2,87	20,29	27
<b>POZNE SORTE</b>							
	15 - laški rizling	127,6	49	11,8	2,84	20,97	23
	16 - renki rizling	115,6	50	11,9	2,76	23,12	22
	<b>rane sorte</b>	161,8	63	15,0	3,19	8,38	76
	<b>sr. pozne sorte</b>	147,1	61	14,4	2,99	14,48	44
	<b>pozne sorte</b>	121,6	50	11,9	2,80	22,05	22
	<b>vse sorte</b>	147,4	60	14,3	3,01	14,13	47
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>							
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>							
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>							

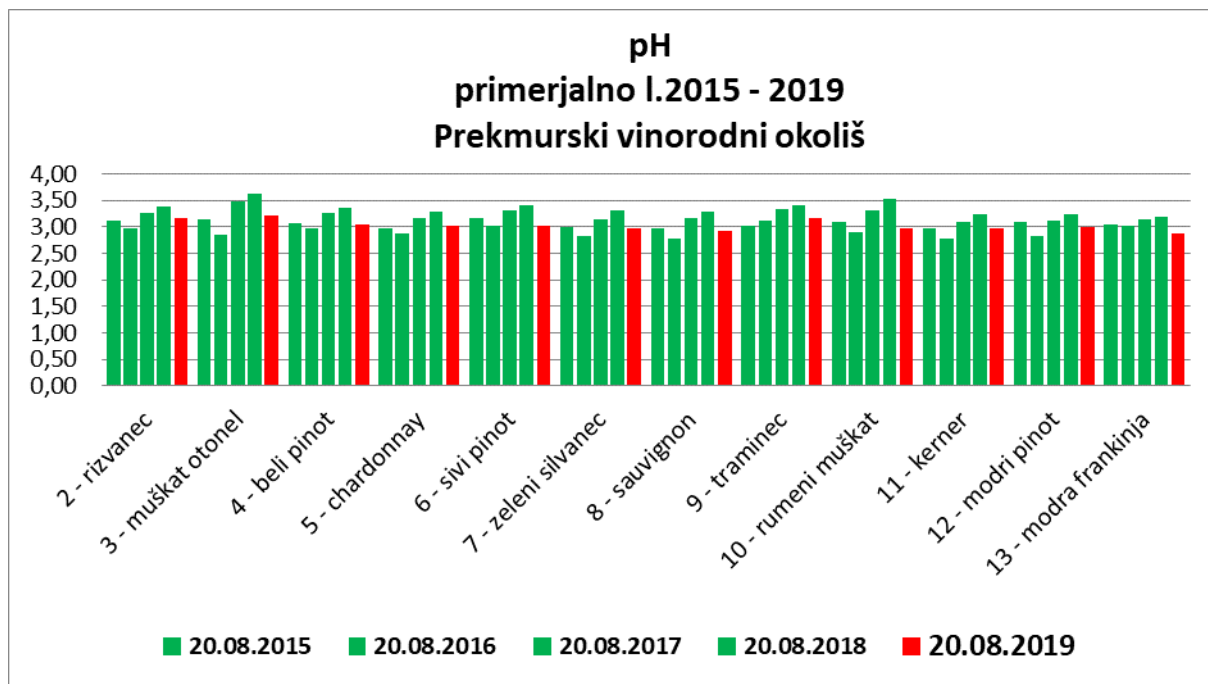
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu



**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**

