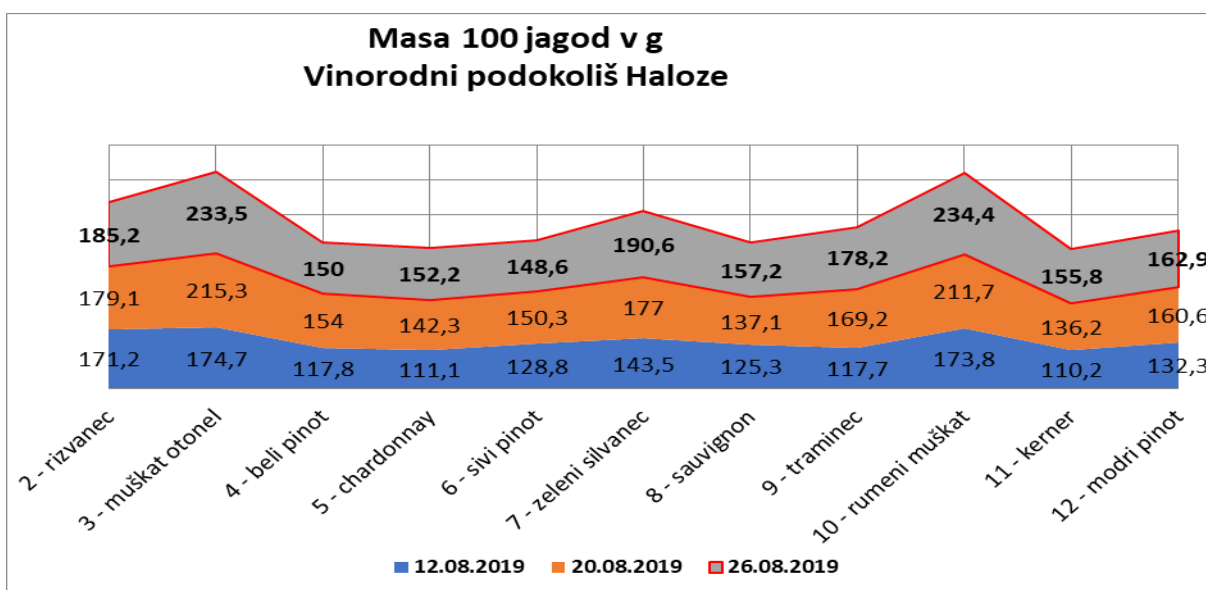
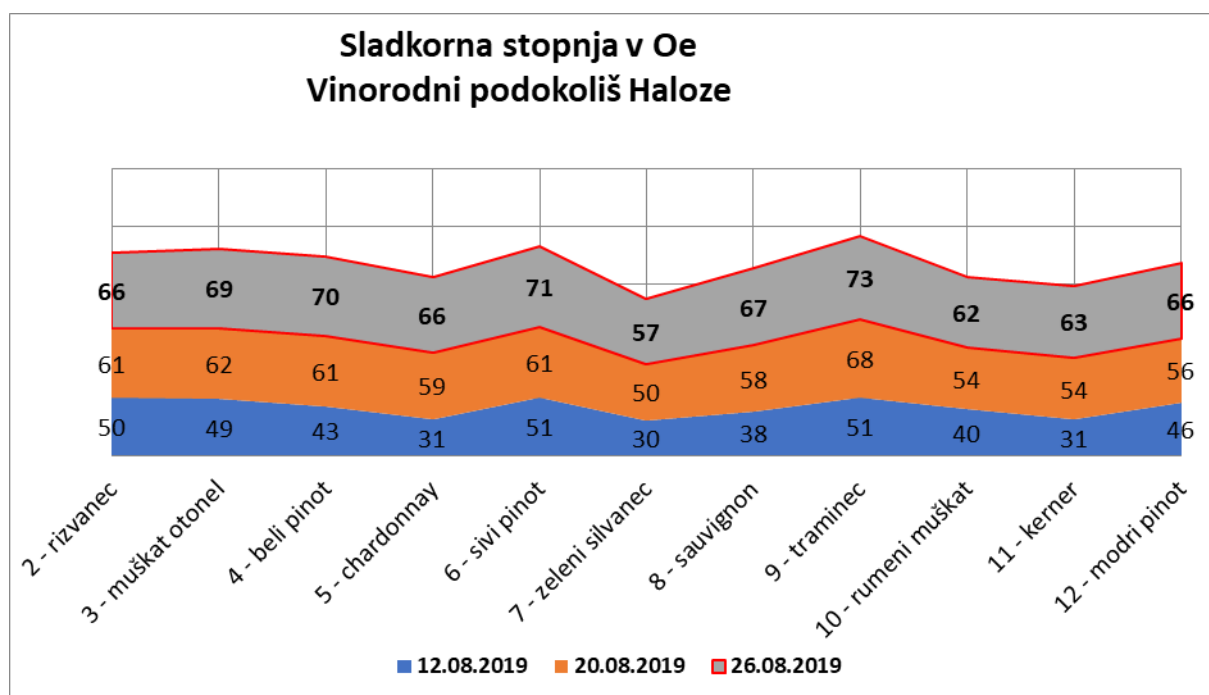


Datum:		26.avgust 2019							
D-Vinorodni podokoliš Haloze									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	1 - ranina								
	2 - rizvanec	185,2	66	15,6	3,20	8,79	36,0	64,0	76
	3 - muškát otonel	233,5	69	16,4	3,33	6,07	24,4	75,6	114
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	150,0	70	16,4	3,11	10,56	43,2	56,8	68
	5 - chardonnay	152,2	66	15,6	3,06	12,48	51,4	48,6	54
	6 - sivi pinot	148,6	71	16,9	3,15	8,95	39,8	60,2	80
	7 - zeleni silvanec	190,6	57	13,4	3,10	10,57	34,6	65,4	54
	8 - sauvignon	157,2	67	15,7	3,05	13,03	37,3	62,7	54
	9 - traminec	178,2	73	17,4	3,21	8,02	30,6	69,4	91
	10 - rumeni muškát	234,4	62	14,5	3,09	10,12	45,3	54,7	61
	11 - kerner	155,8	63	14,8	3,01	14,63	51,8	48,2	43
	12 - modri pinot	162,9	66	15,7	3,11	11,10	36,7	63,3	61
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	141,4	54	12,7	2,99	14,90			37
	16 - renski rizling	137,3	59	13,8	2,97	16,20			37
	17 - šipon	237,1	53	12,6	2,99	14,95			36
	rane sorte	201,3	67	15,8	3,24	7,88	30	70	89
	sr. pozne sorte	167,2	66	15,6	3,09	11,36	41	59	61
	pozne sorte	158,9	55	13,1	2,98	15,43			37
	vse sorte	167,8	63	14,9	3,07	12,22	39	61	57
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

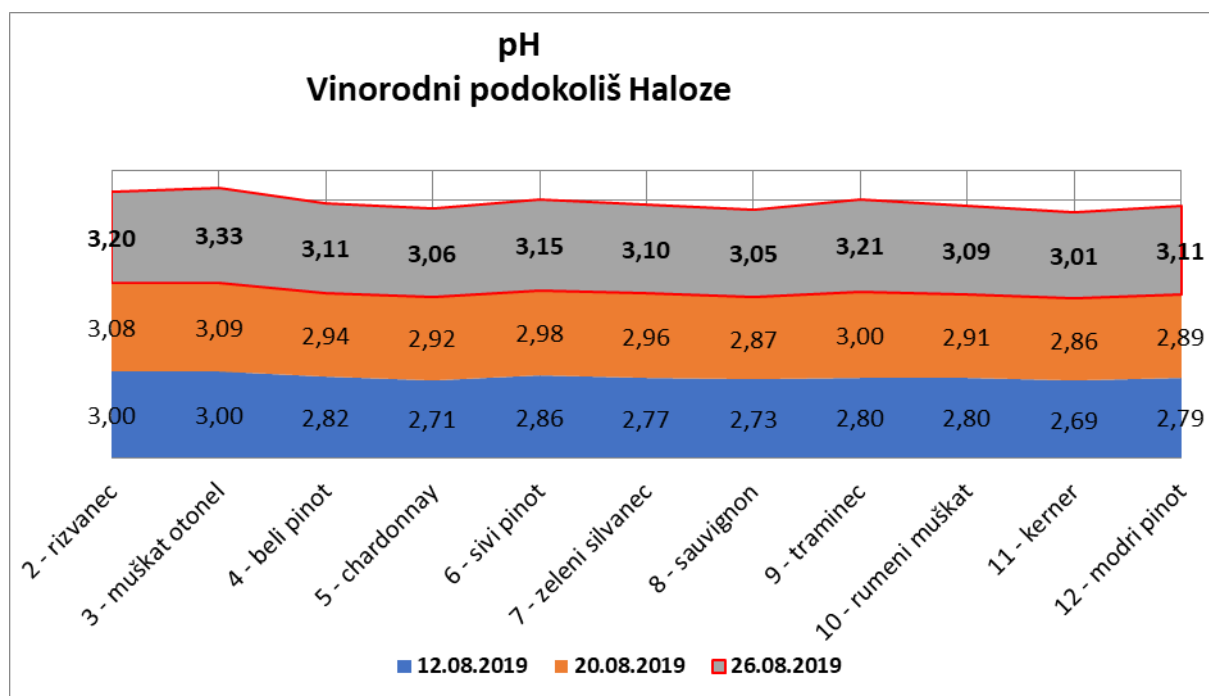
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v vinorodnem podokolišu Haloze



**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**

