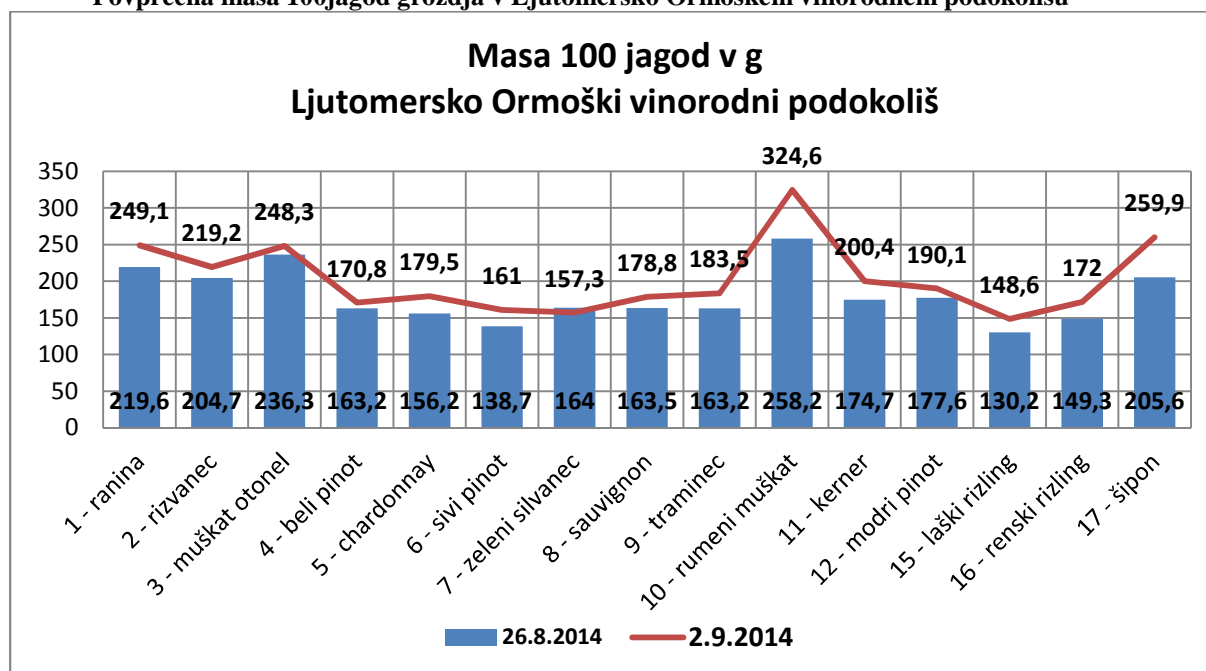


Datum: **2. september, 2014**

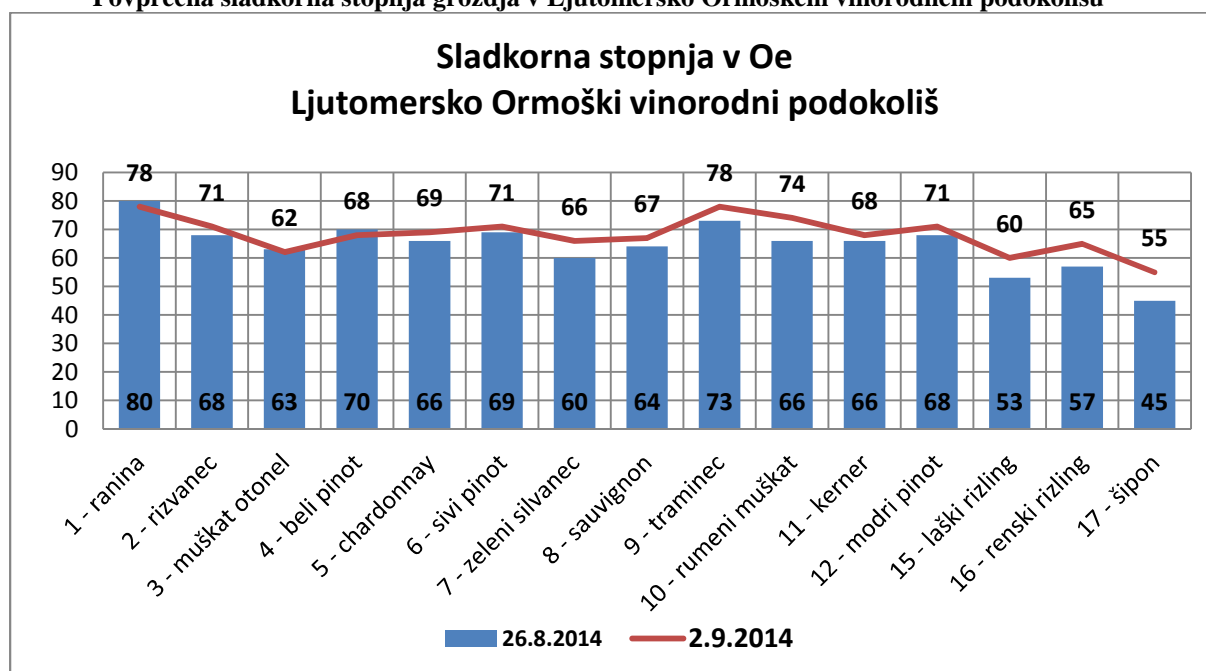
**C-Ljutomersko - Ormoški vinorodni podkoliš**

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>								
	1 - ranina	249,1	78	3,29	7,07	0,37	0,63	111
	2 - rizvanec	219,2	71	3,16	8,30	0,37	0,63	85
	3 - muškat otonel	248,3	62	3,17	7,26	0,38	0,62	85
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>								
	4 - beli pinot	170,8	68	3,07	9,07	0,37	0,63	75
	5 - chardonnay	179,5	69	3,05	11,22	0,47	0,53	62
	6 - sivi pinot	161,0	71	3,11	9,00	0,38	0,62	80
	7 - zeleni silvanec	157,3	66	2,96	12,91	0,44	0,56	51
	8 - sauvignon	178,8	67	3,01	12,38	0,46	0,54	55
	9 - traminec	183,5	78	3,27	8,36	0,39	0,61	96
	10 - rumeni muškat	324,6	74	3,28	6,78	0,38	0,62	109
	11 - kerner	200,4	68	3,09	9,92	0,39	0,61	73
	12 - modri pinot	190,1	71	3,13	9,35	0,43	0,57	80
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
<b>POZNE SORTE</b>								
	15 - laški rizling	148,6	60	3,02	11,31			54
	16 - renski rizling	172,0	65	2,98	14,60			44
	17 - šipon	259,9	55	2,94	17,19			32
	18 - žametovka							
	<b>rane sorte</b>	238,9	70	3,21	7,54	0,37	0,63	94
	<b>sr. pozne sorte</b>	191,3	70	3,09	10,23	0,41	0,59	72
	<b>pozne sorte</b>	189,7	60	2,98	14,18			45
	<b>vse sorte</b>	198,2	67	3,08	10,93			77
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>								
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>								
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>								

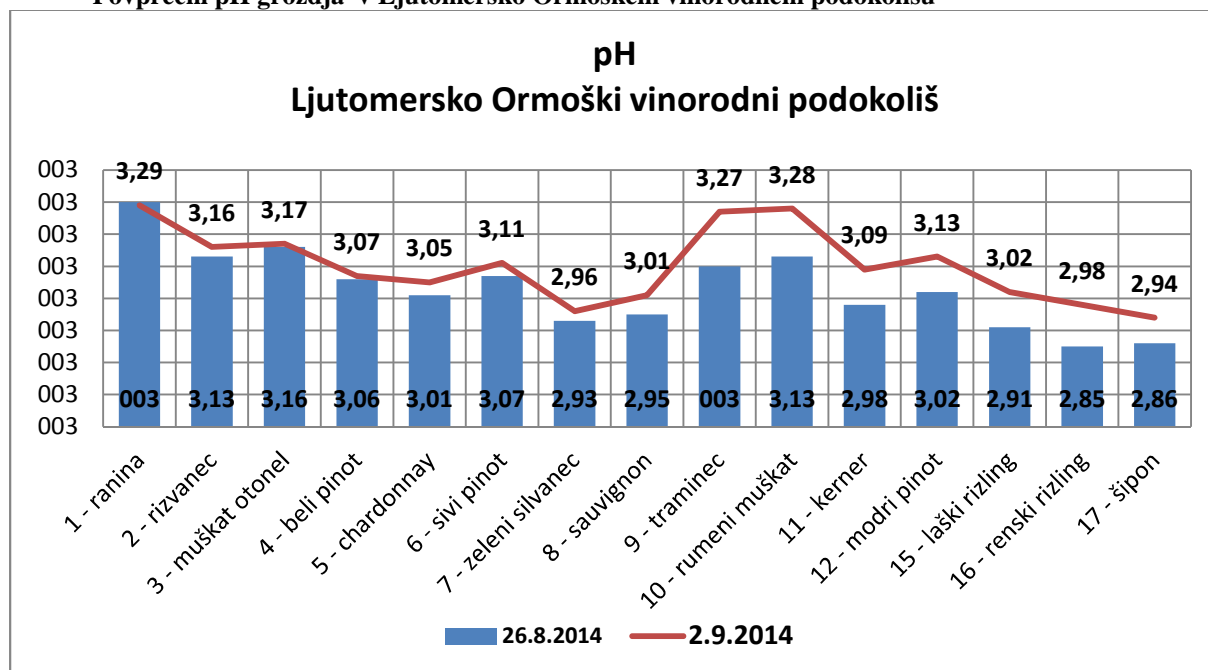
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečni pH grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:**  
**Povprečne skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**

