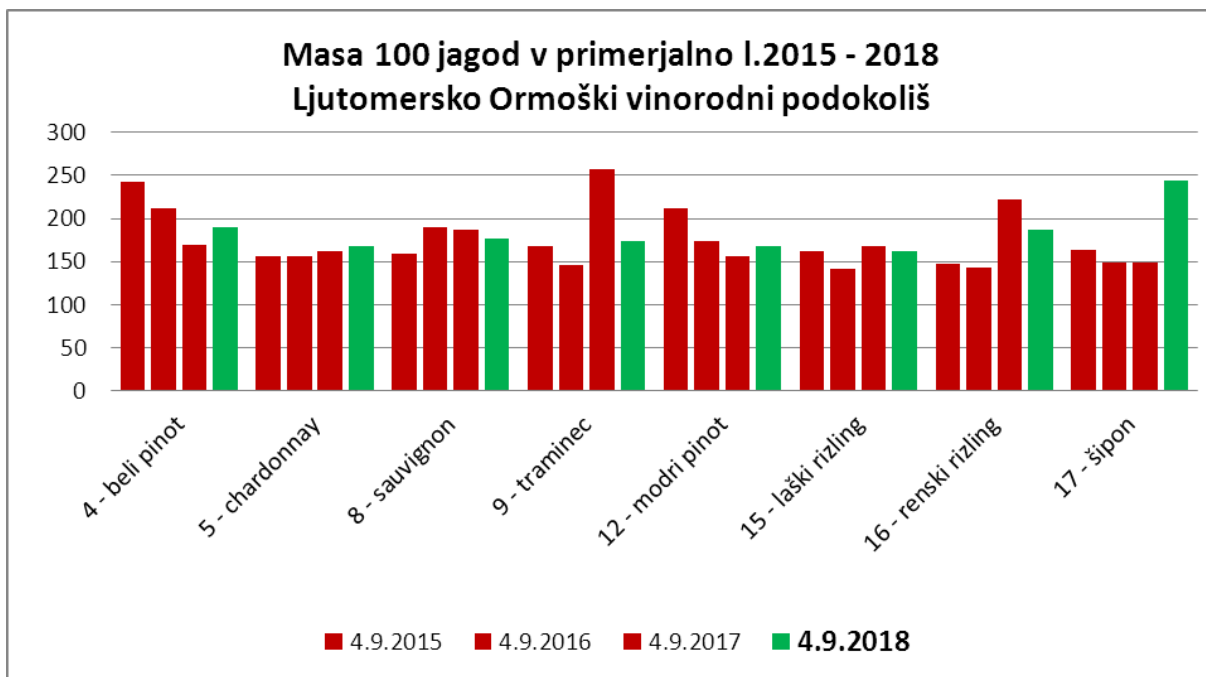
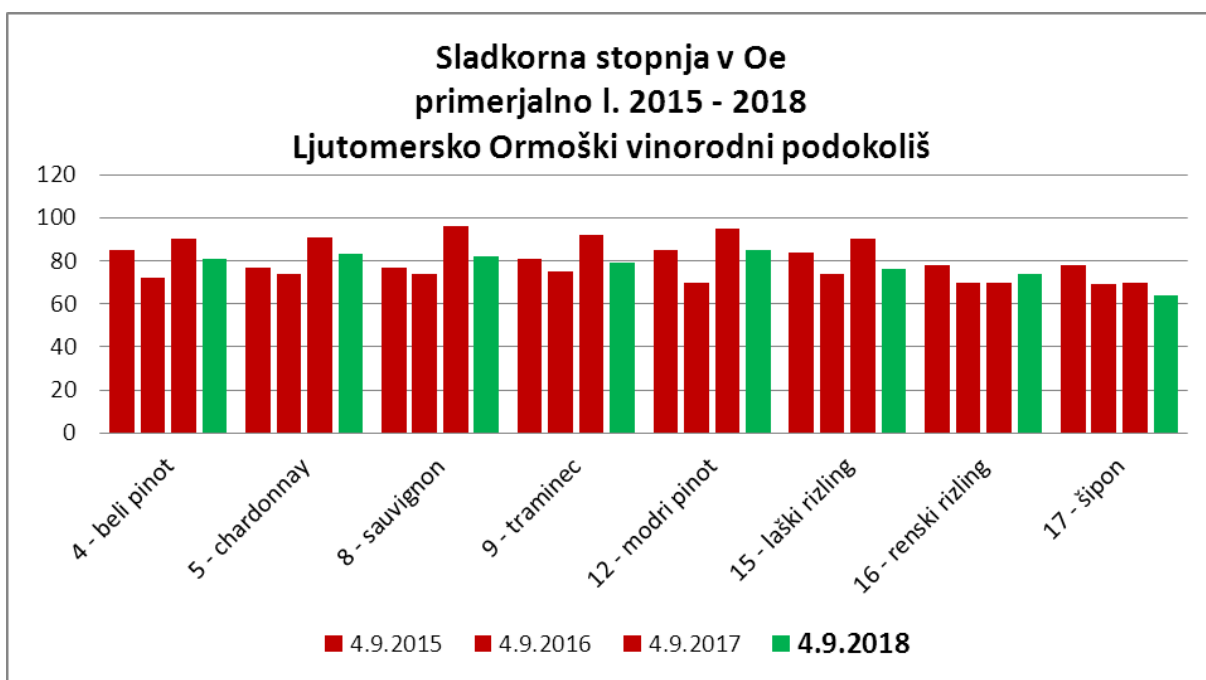


Datum:		04. september 2018							
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	189,7	81	19,2	3,44	4,96	42	58	163
	5 - chardonnay	167,4	83	19,6	3,38	6,05	43	57	140
	8 - sauvignon	176,4	82	19,3	3,33	5,70	37	63	159
	9 - traminec	174,4	79	18,7	3,50	5,46	46	54	145
	12 - modri pinot	167,8	85	20,2	3,42	6,31	52	48	136
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	162,1	76	18,1	3,25	5,51	31	69	141
	16 - renski rizling	187,7	74	17,5	3,12	8,61	34	66	89
	17 - šipon	244,1	64	15,3	3,09	8,07	35	65	80
	18 - žametovka								
	sr. pozne sorte	173,5	82	19,4	3,41	5,78	42	58	145
	pozne sorte	199,5	71	17,0	3,15	7,40	33	67	103
	vse sorte	188,3	76	18,0	3,26	6,70	40	60	120
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

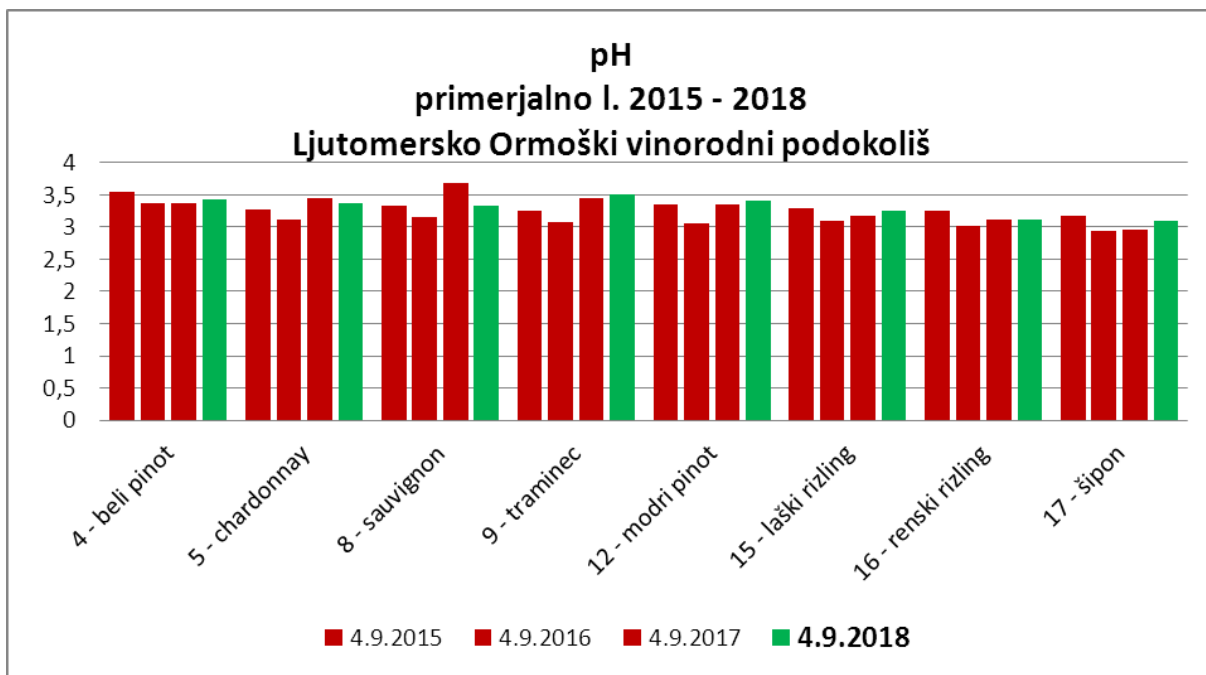
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:  
Povprečni pH grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:**  
Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu

