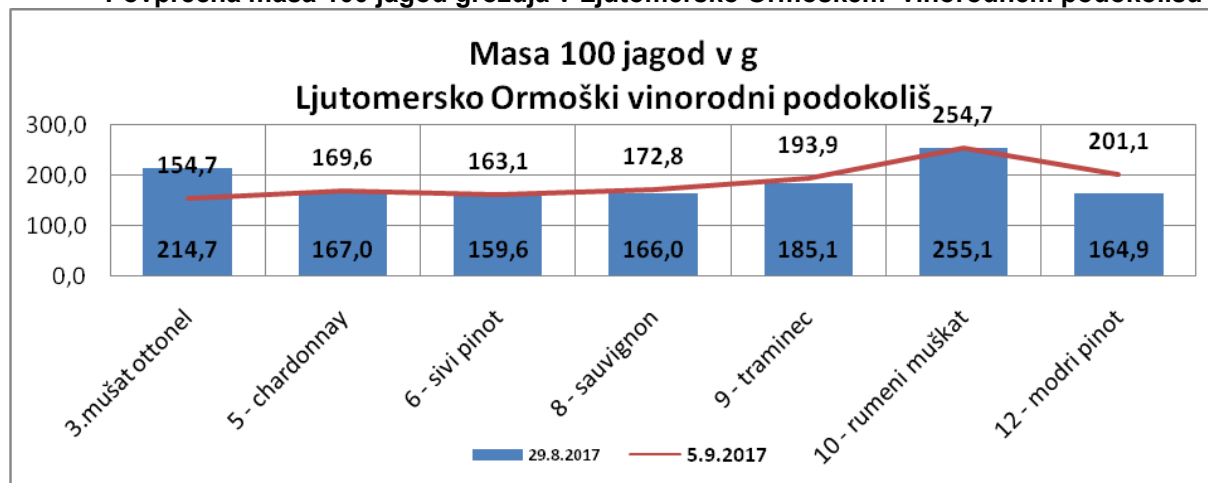


Datum:		5. september 2017							
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš									
sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
3 - muškato tonel	154,7	91	21,5	3,20	7,67	43	57	119	
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
5 - chardonnay	169,6	92	21,6	3,32	7,08	38	62	130	
6 - sivi pinot	163,1	97	22,8	3,49	5,53	36	64	175	
8 - sauvignon	172,8	86	20,3	3,28	7,17	35	65	120	
9 - traminec	193,9	92	21,7	3,68	4,84	47	53	194	
10 - rumeni muškato	254,7	88	20,8	3,42	5,13	41	59	172	
12 - modri pinot	201,1	97	22,8	3,52	5,88	59	41	165	
<b>POZNE SORTE</b>									
15 - laški rizling	164,8	93	21,78	3,34	5,76	31	69	161	
16 - renski rizling	177,8	87	20,45	3,19	8,31	37	63	106	
17 - šipon	226,5	81	19,07	3,11	8,59	35	65	94	
18 - žametovka									
rane sorte	154,7	91	21,5	3,20	7,67	43	57	119	
sr. pozne sorte	186,4	91	21,4	3,43	6,19	43	57	152	
pozne sorte	189,7	87	20,6	3,22	7,46	34	66	123	
vse sorte	186,8	89	21,0	3,31	6,89	40	60	136	
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R&lt;70 SLABA KAKOVOST</b>									

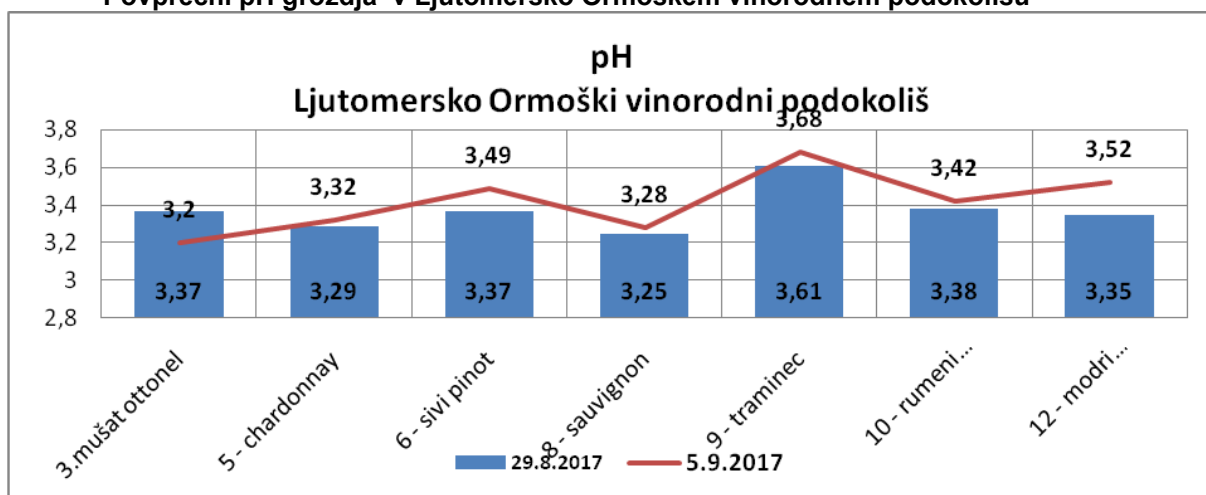
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečni pH grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**

