

Datum:

6. september, 2016

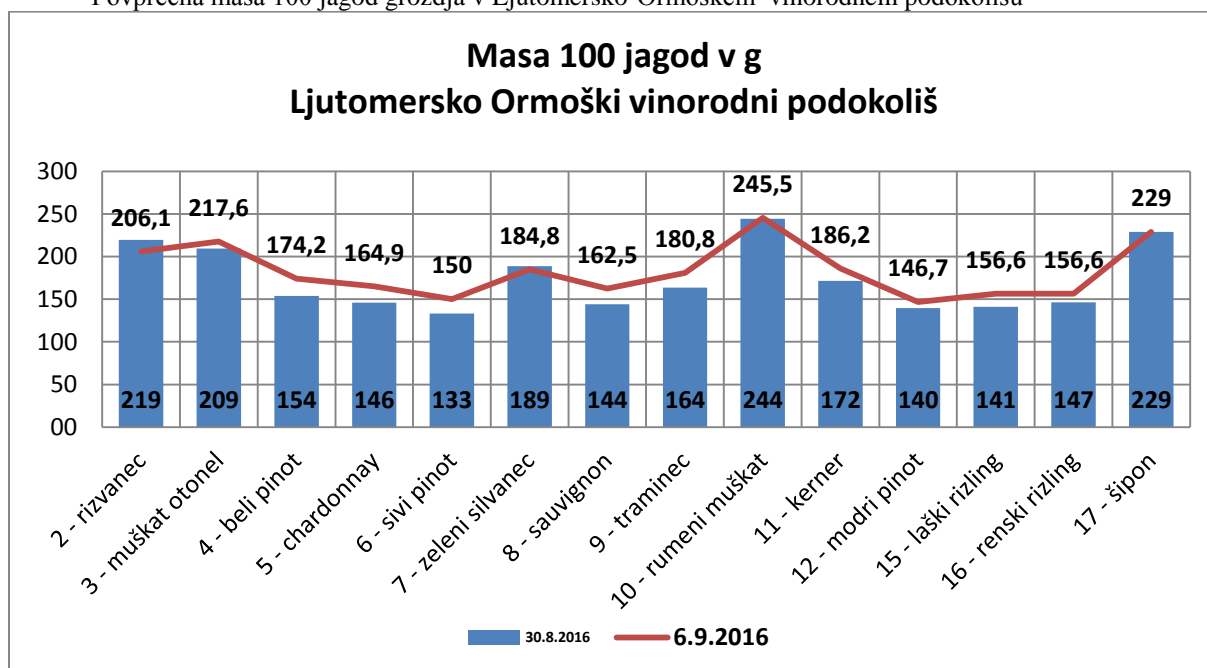
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš

POVPREČJA

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	206,1	73	17,3	3,20	7,16	39	61	103
	3 - muškát otonel	217,6	74	17,6	3,37	4,96	47	53	149
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	174,2	78	18,4	3,11	9,51	39	61	82
	5 - chardonnay	164,9	79	18,8	3,07	9,68	47	53	82
	6 - sivi pinot	150,0	80	18,8	3,11	7,95	51	49	101
	7 - zeleni silvanec	184,8	72	17,2	3,20	9,05	48	52	80
	8 - sauvignon	162,5	75	17,8	3,07	9,75	41	59	78
	9 - traminec	180,8	81	19,0	3,17	7,62	54	46	106
	10 - rumeni muškát	245,5	76	17,9	3,21	6,64	46	54	115
	11 - kerner	186,2	72	17,0	3,10	9,00	57	43	73
	12 - modri pinot	146,7	76	17,9	3,10	10,39	46	54	72
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	156,6	75	17,7	3,02	8,86			84
	16 - renski rizling	156,6	77	18,2	2,96	12,28			65
	17 - šipon	247,4	60	14,1	2,93	13,27			45
	rane sorte	211,8	74	17,5	3,29	6,06	43	57	126
	sr. pozne sorte	174,8	77	18,1	3,11	9,00	49	51	87
	pozne sorte	187,6	70	16,7	2,97	11,47			65
	vse sorte	182,7	74	17,6	3,09	9,47	48	52	93
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

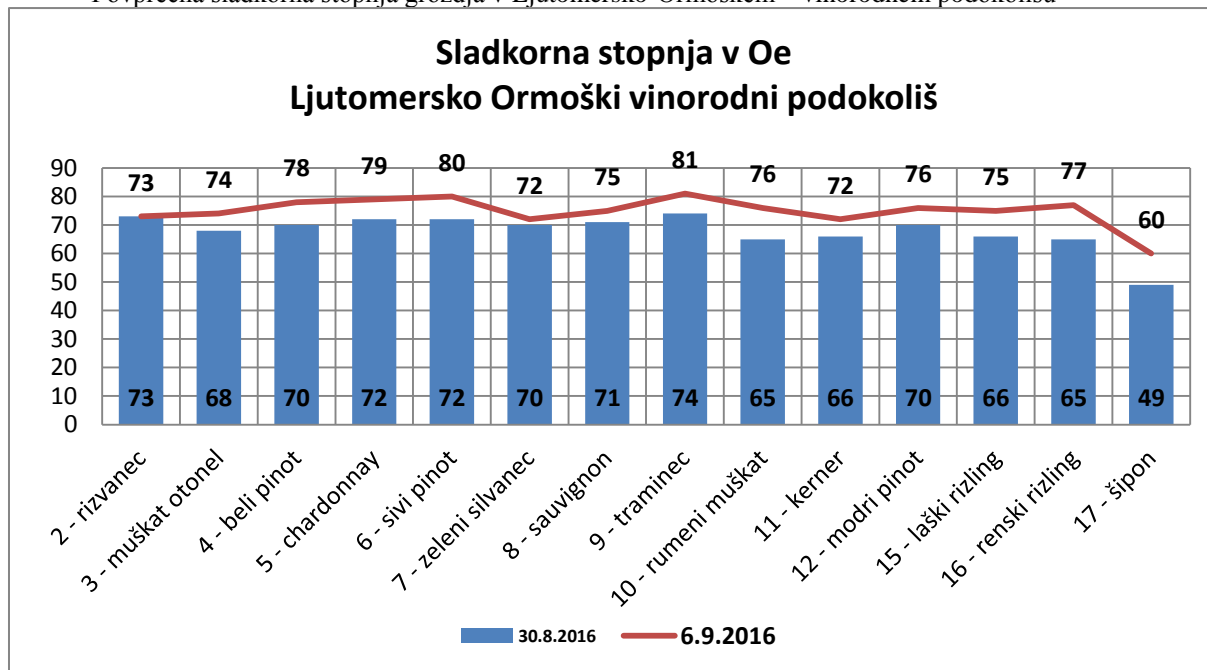
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podokolišu



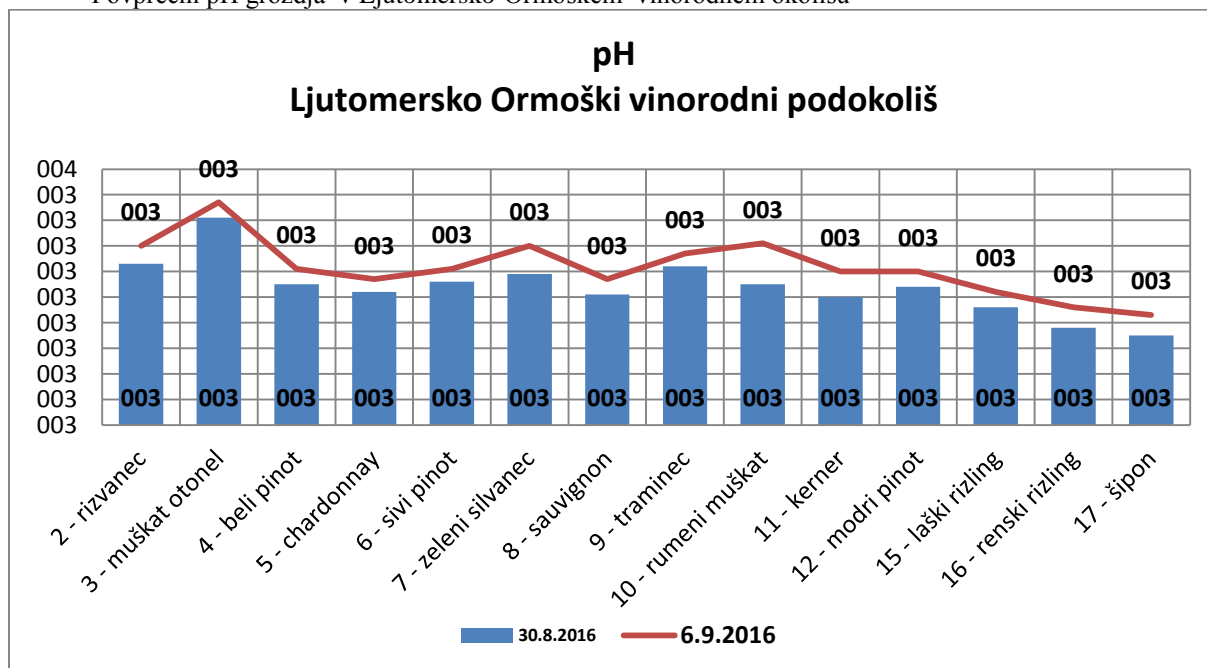
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni pH grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem okolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podokolišu

