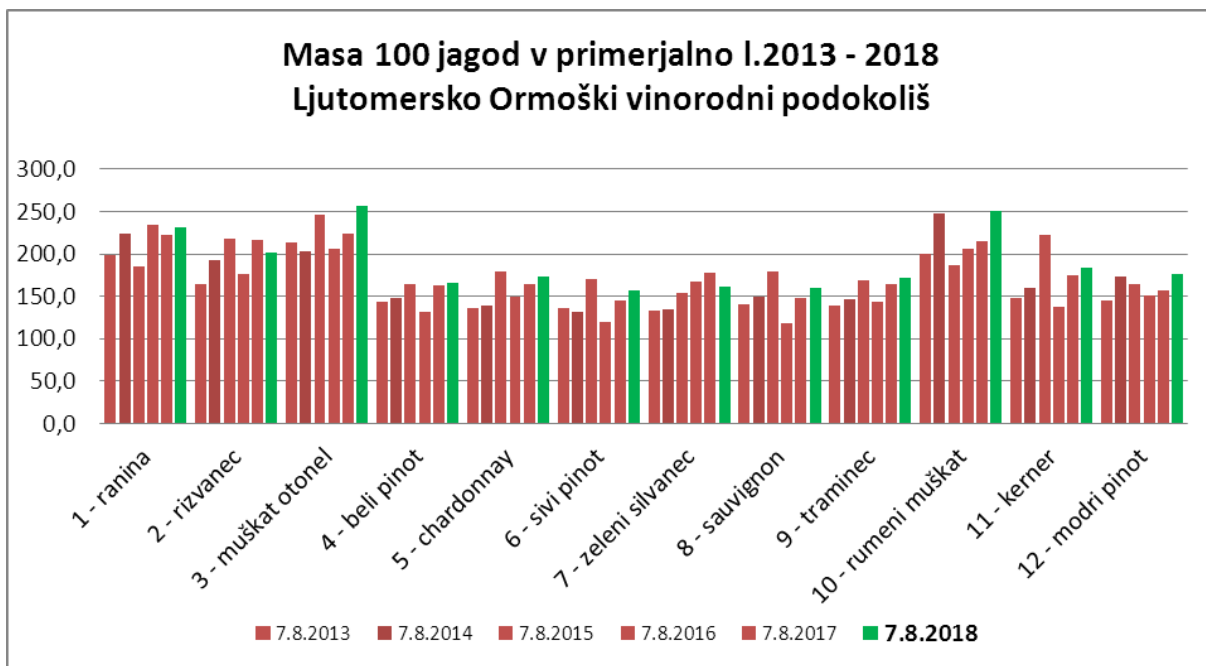
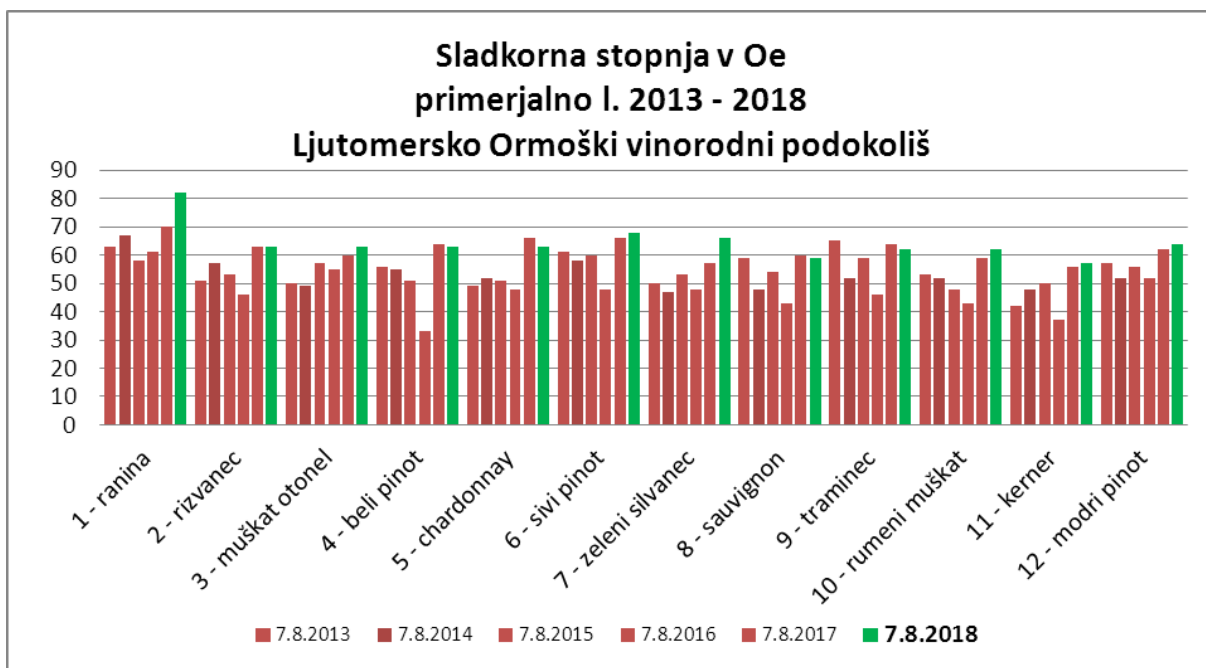


Datum:		7. avgust, 2018					
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podkoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	1 - ranina	230,7	82	19,4	3,33	6,56	125
	2 - rizvanec	202,2	63	14,8	3,25	8,20	76
	3 - muškati otonel	257,0	63	14,9	3,30	7,54	85
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	166,2	63	14,8	3,06	11,71	53
	5 - chardonnay	173,2	63	14,8	3,01	13,05	48
	6 - sivi pinot	156,2	68	16,0	3,14	10,17	67
	7 - zeleni silvanec	161,1	66	15,7	3,04	12,22	54
	8 - sauvignon	160,3	59	14,0	2,99	13,19	45
	9 - traminec	172,4	62	14,7	3,15	10,16	61
	10 - rumeni muškati	250,7	62	14,6	3,19	9,49	65
	11 - kerner	183,8	57	13,4	2,99	12,50	38
	12 - modri pinot	176,1	64	15,2	3,08	11,58	55
	13 - modra frankinja						
	14 - zweigelt						
	<b>rane sorte</b>	229,9	69	16,4	3,29	7,43	95
	<b>sr. pozne sorte</b>	175,8	62	14,7	3,06	11,84	53
	<b>vse sorte</b>	187,4	64	15,1	3,11	10,90	62
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>							
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>							
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>							

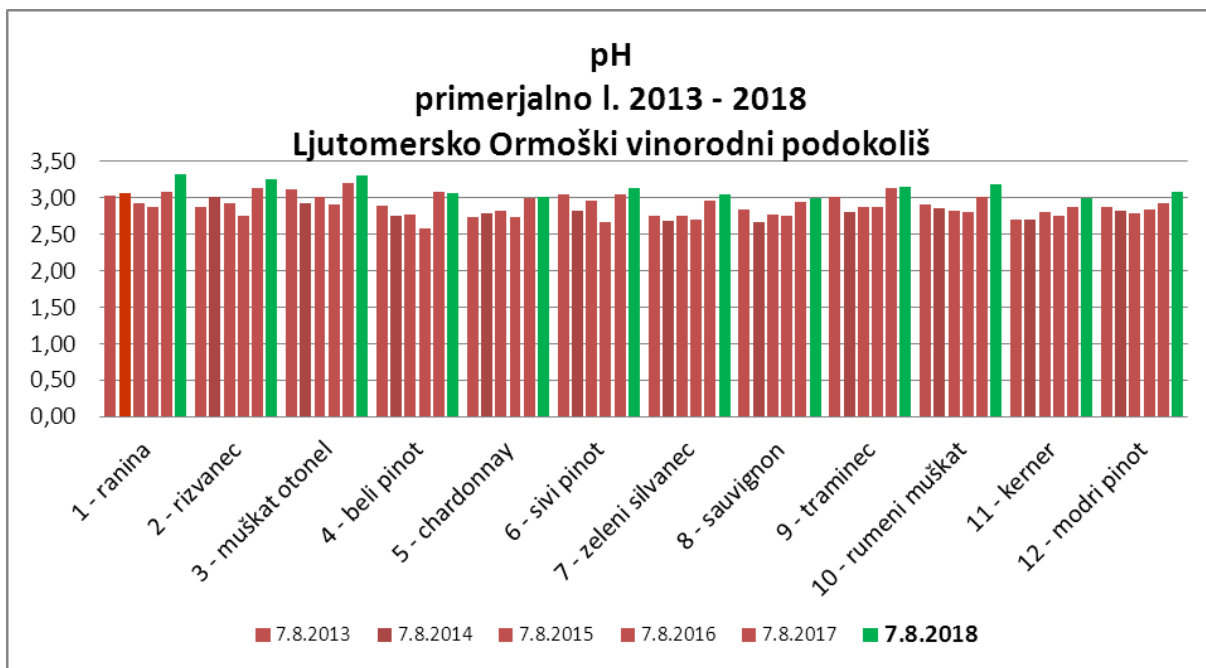
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podkolišu**



**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**

