

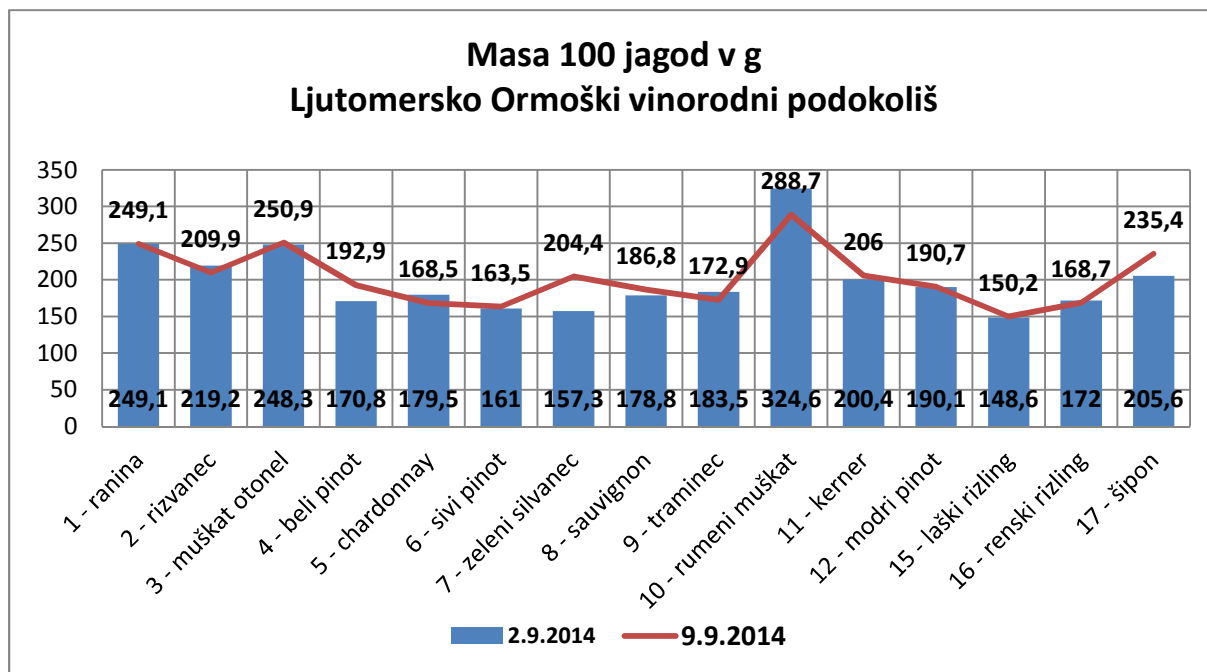
Datum: **9. september, 2014**

C-Ljutomersko - Ormoški vinorodni podkoliš

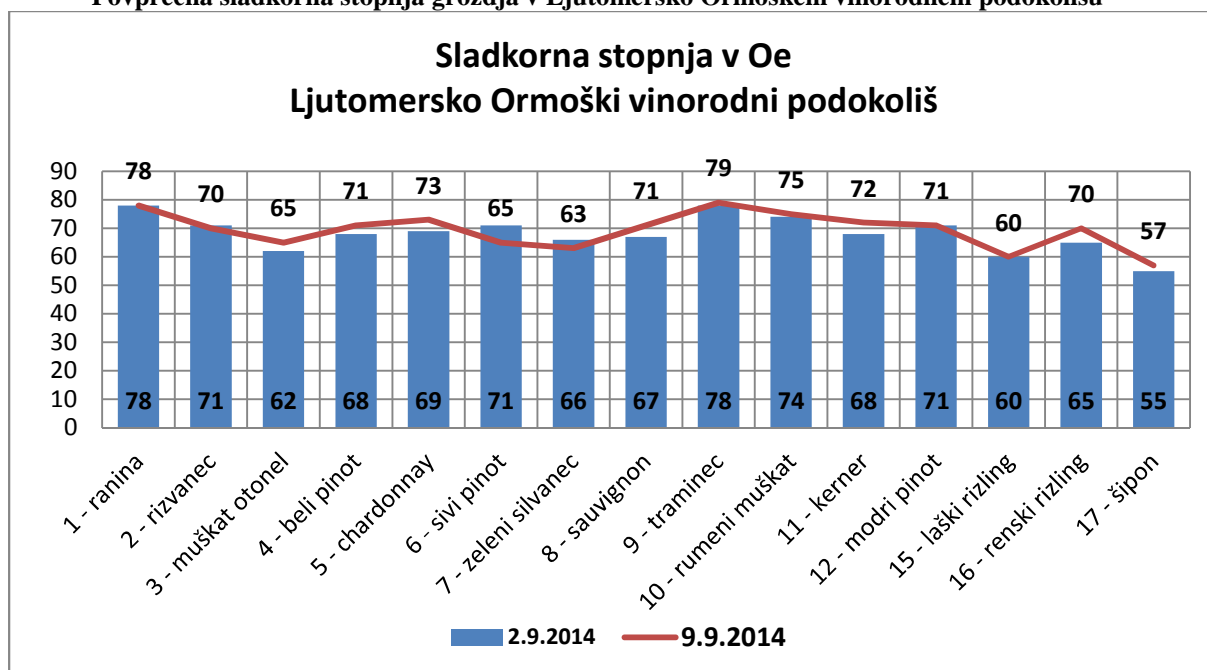
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec	209,9	70	3,29	6,86	0,24	0,76	102
	3 - muškati otonel	250,9	65	3,49	4,85	0,22	0,78	134
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	192,9	71	3,20	8,20	0,34	0,66	86
	5 - chardonnay	168,5	73	3,15	9,59	0,41	0,59	77
	6 - sivi pinot	163,5	65	3,21	8,51	0,34	0,66	77
	7 - zeleni silvanec	204,4	63	3,16	9,47	0,38	0,62	66
	8 - sauvignon	186,8	71	3,15	9,25	0,37	0,63	78
	9 - traminec	172,9	79	3,33	7,56	0,28	0,72	105
	10 - rumeni muškati	288,7	75	3,32	6,04	0,34	0,66	130
	11 - kerner	206,0	72	3,18	9,11	0,33	0,67	81
	12 - modri pinot	190,7	71	3,19	8,99	0,34	0,66	79
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	150,2	60	3,06	10,45	0,39	0,61	58
	16 - renski rizling	168,7	70	3,04	12,84	0,38	0,62	55
	17 - šipon	235,4	57	2,98	15,05	0,48	0,52	38
	18 - žametovka							
	rane sorte	230,4	68	3,39	5,86	0,23	0,77	118
	sr. pozne sorte	193,6	71	3,20	8,68	0,35	0,65	85
	pozne sorte	184,5	62	3,03	12,82	0,42	0,58	50
	vse sorte	192,6	68	3,15	9,90	0,35	0,65	88
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST								
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI								
R<70 SLABE KAKOVOSTI								

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna masa 100jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podkolišu

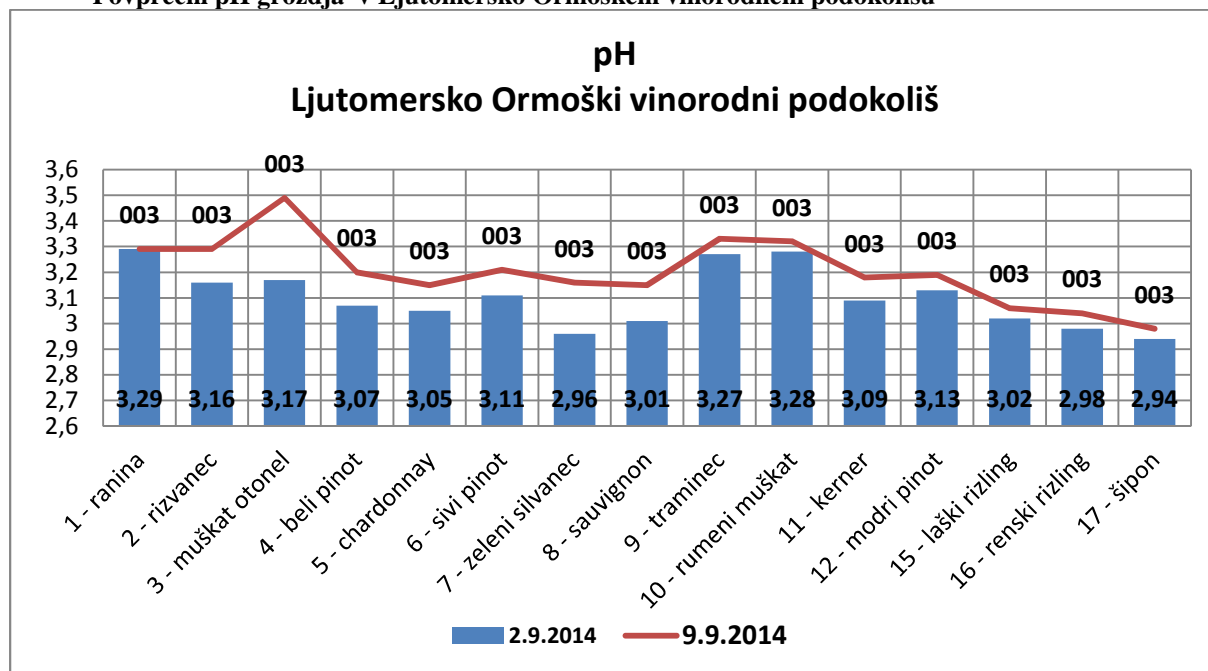


**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



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

