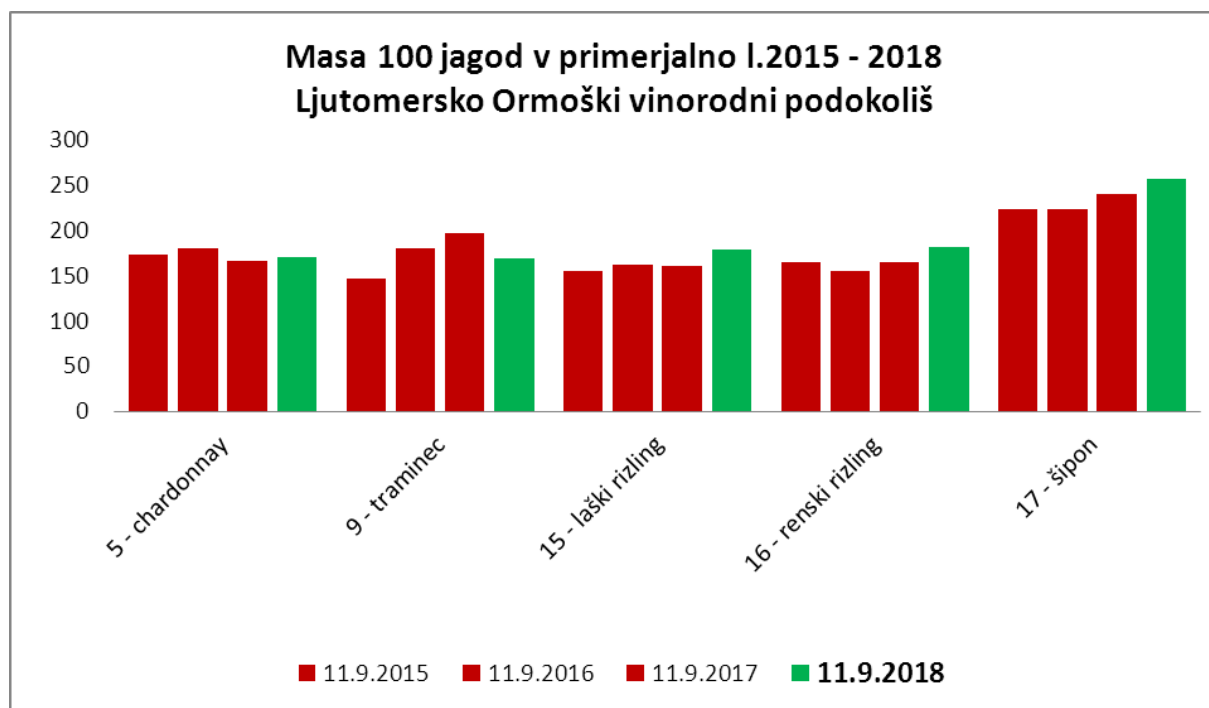
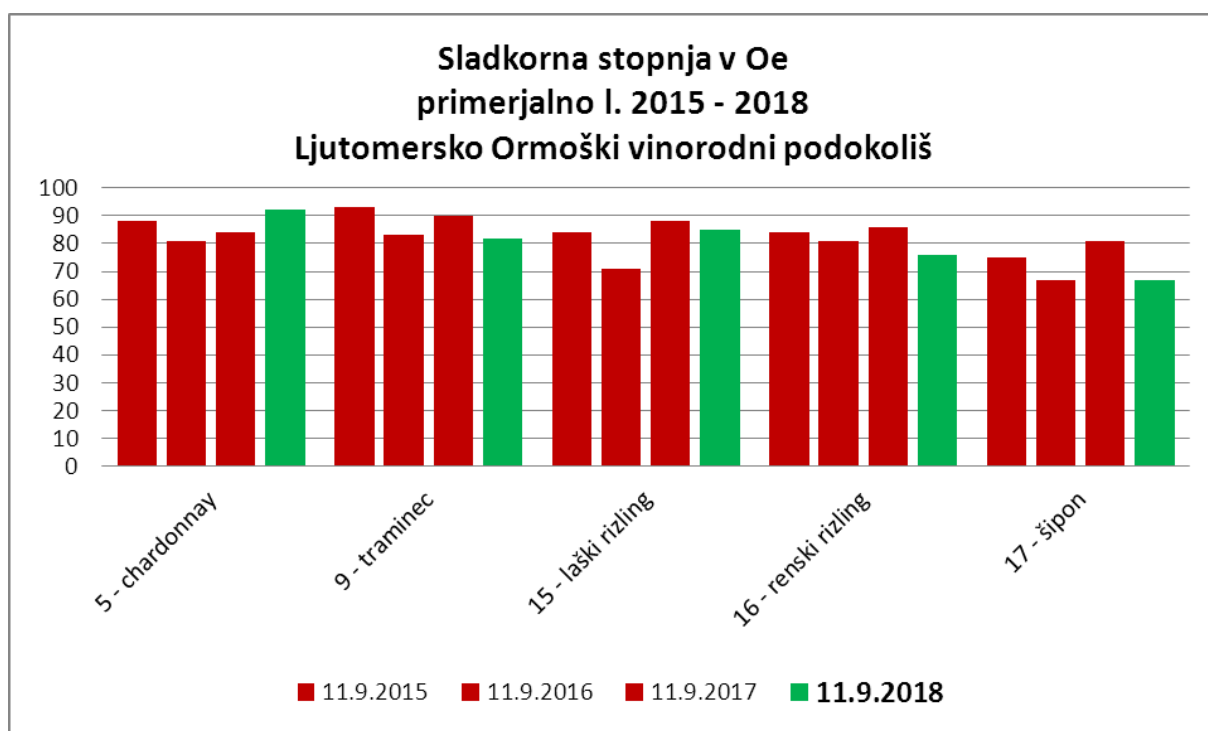


Datum:		11. september 2018							
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE							0	0	
	5 - chardonnay	171,1	92	21,8	3,51	4,95	34	66	186
	9 - traminec	168,4	82	19,4	3,55	5,11	28	72	160
POZNE SORTE							0	0	
	15 - laški rizling	178,3	85	20,1	3,32	5,63	37	63	152
	16 - renski rizling	181,4	76	18,0	3,22	7,69	36	64	99
	17 - šipon	257,6	67	15,8	3,17	8,52	38	62	78
	18 - žametovka						0	0	
	sr. pozne sorte	169,8	87	20,6	3,53	5,03	31	69	173
	pozne sorte	210,3	75	17,7	3,23	7,43	37	63	106
	vse sorte	204,1	77	18,2	3,27	7,06	35	65	116
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

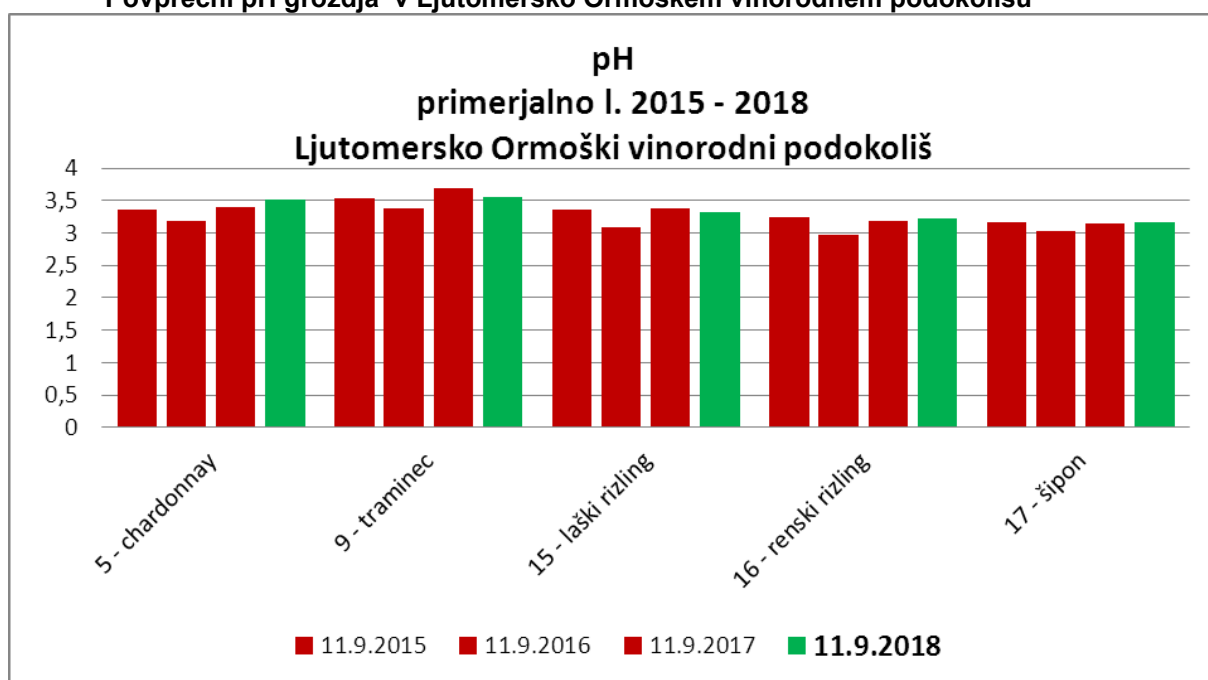
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



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

