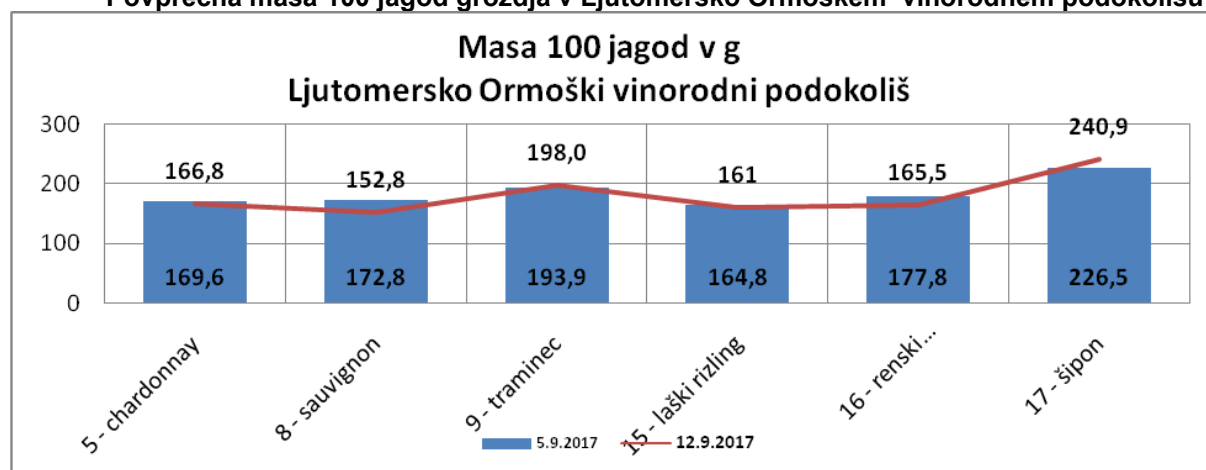
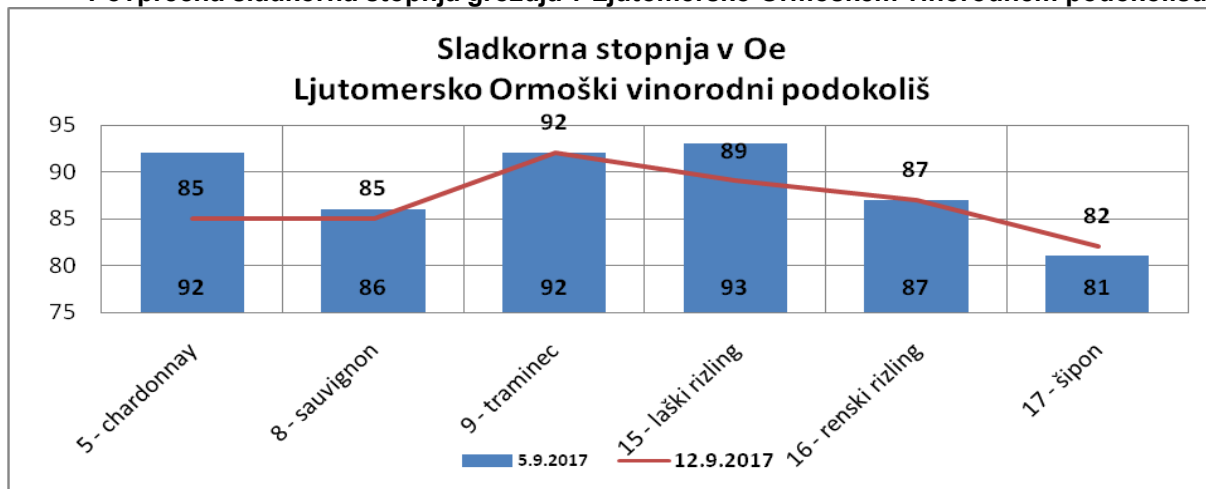


Datum:		12. september, 2017							
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	191,5	95	22,4	3,44	4,10	26	74	232
	5 - chardonnay	166,8	85	20,0	3,40	5,68	39	61	150
	8 - sauvignon	152,8	85	20,0	3,27	6,42	38	62	132
	9 - traminec	198,0	91	21,5	3,70	4,23	46	54	216
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	161,0	89	20,93	3,38	5,48	31	69	163
	16 - renski rizling	165,5	87	20,50	3,20	8,07	40	60	110
	17 - šipon	240,9	82	19,30	3,16	8,18	35	65	100
	18 - žametovka								
	sr. pozne sorte	181,4	89	21,1	3,50	4,93	37	63	189
	pozne sorte	191,0	86	20,2	3,25	7,24	35	65	124
	vse sorte	188,2	87	20,5	3,32	6,56	36	64	143

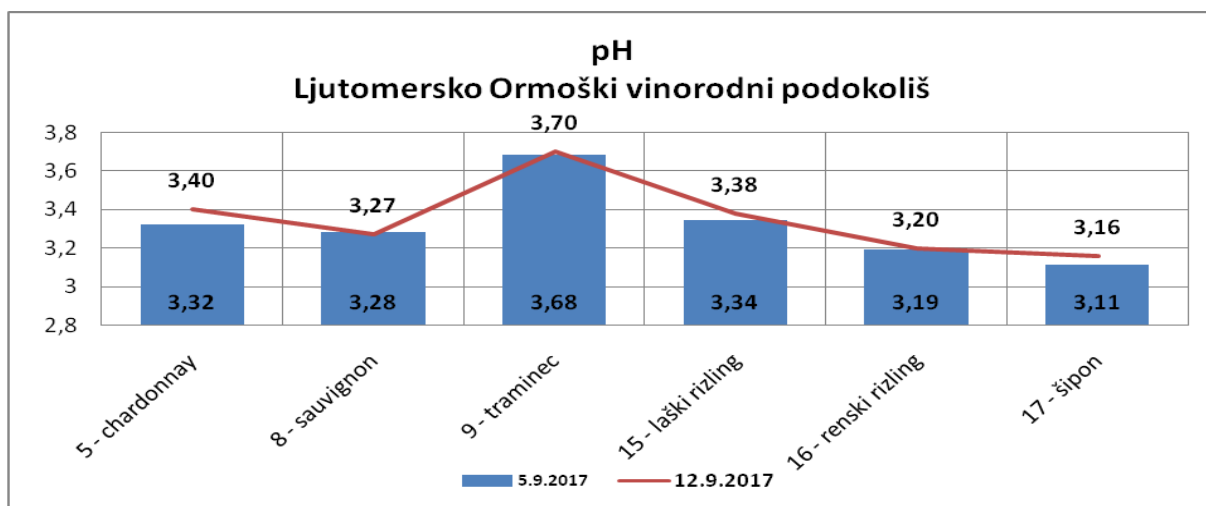
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



**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**

