

Datum:

13. 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
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	166,8	84	19,7	3,19	8,07	48	52	104
	5 - chardonnay	180,8	83	19,5	3,22	7,57	41	59	110
	6 - sivi pinot	141,5	85	20,0	3,24	6,42	36	64	134
	7 - zeleni silvanec	181,5	72	17,1	3,16	6,97	37	63	108
	8 - sauvignon	159,9	79	18,6	3,15	7,85	44	56	100
	9 - traminec	181,3	85	19,8	3,40	6,73	41	59	126
	10 - rumeni muškat	240,7	77	18,2	3,26	5,98	43	57	132
	11 - kerner	201,3	76	18,1	3,17	7,73	32	68	87
	12 - modri pinot	150,4	87	20,5	3,20	8,97	48	52	97
	13 - modra frankinja								
	14 - zweigelt								
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	162,5	73	17,4	3,11	7,08	27	73	104
	16 - renski rizling	155,7	83	19,5	3,01	10,22	39	61	81
	17 - šipon	225,0	69	16,5	3,06	9,95	38	62	70
	18 - žametovka								
	sr. pozne sorte	176,6	81	19,0	3,21	7,42	41	59	111
	pozne sorte	180,7	75	17,8	3,06	9,08	35	65	85
	vse sorte	178,1	79	18,6	3,16	8,02	40	60	111

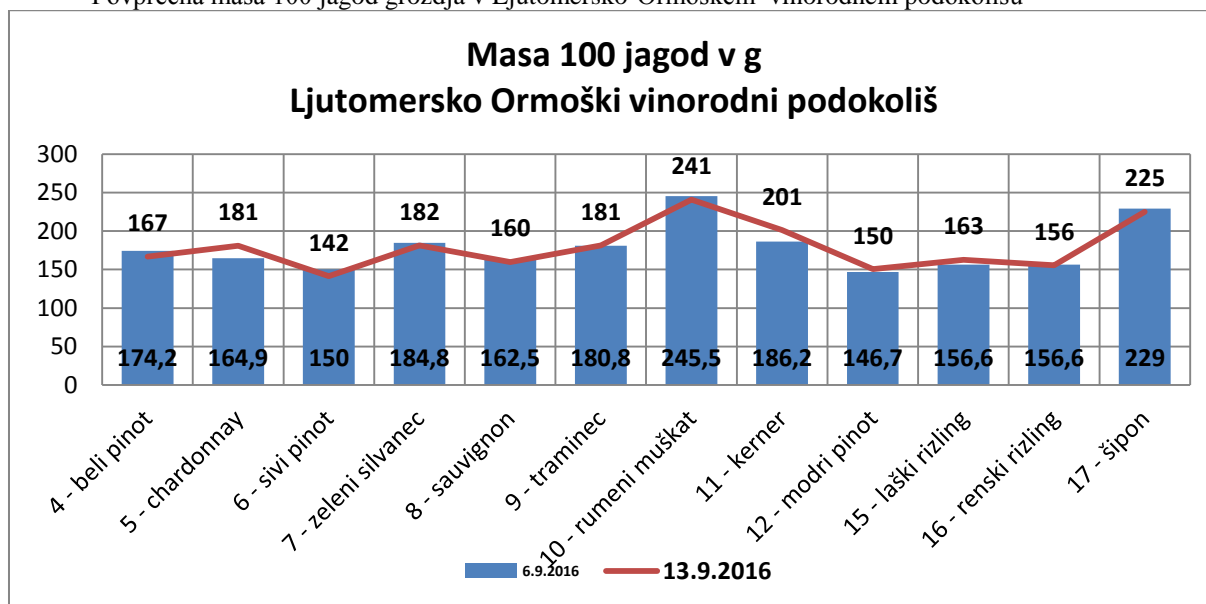
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

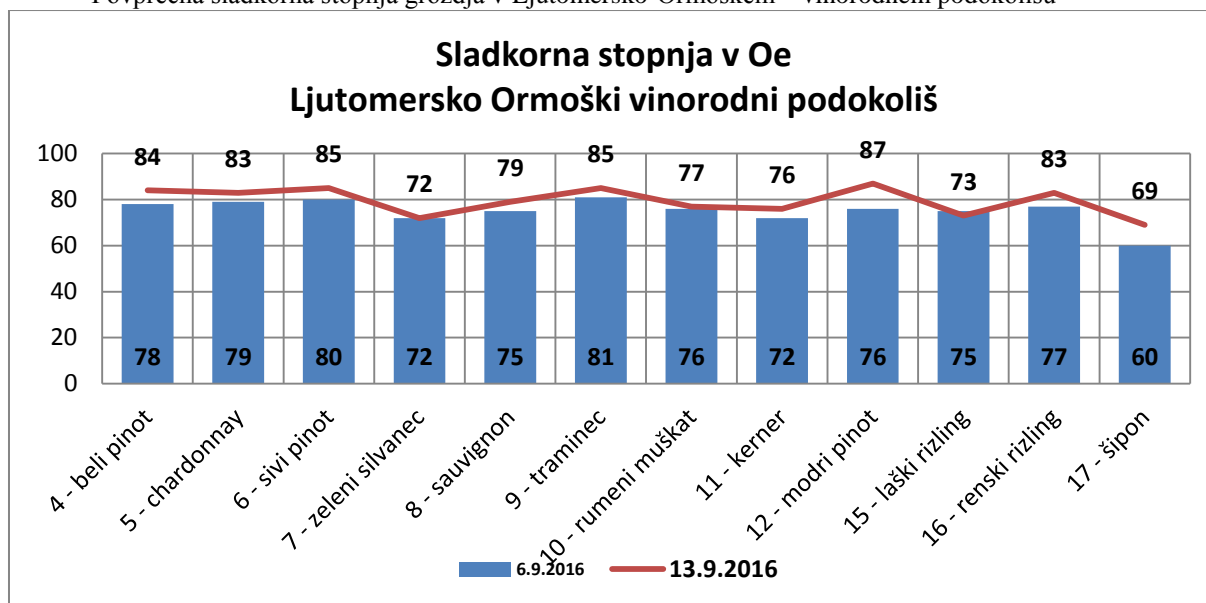
R<70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

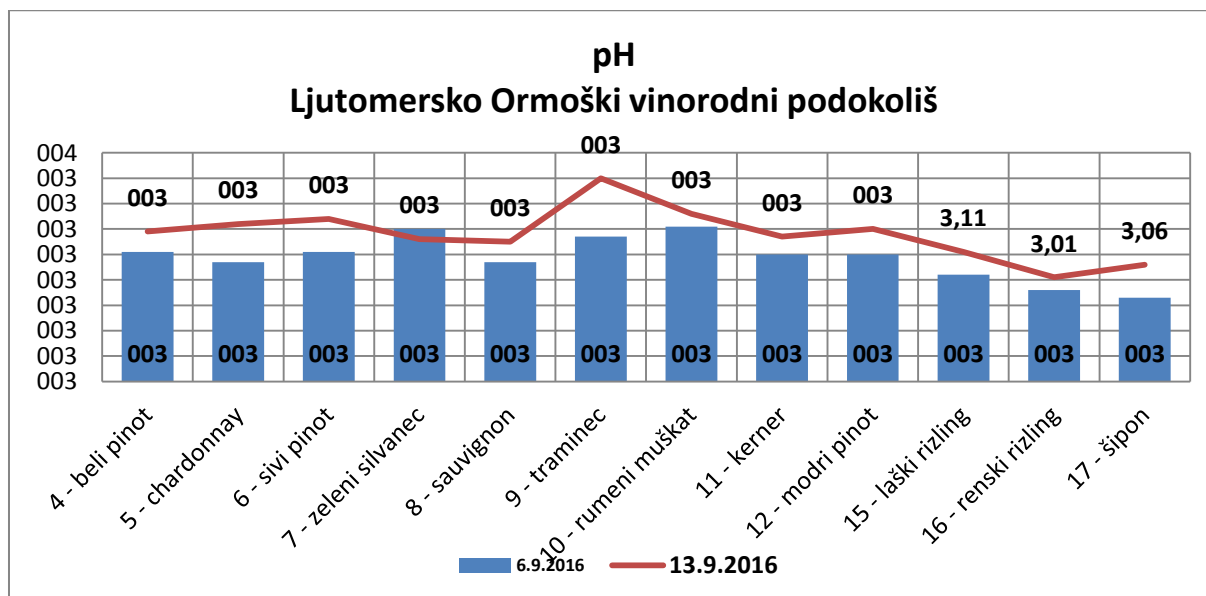
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podokolišu



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

