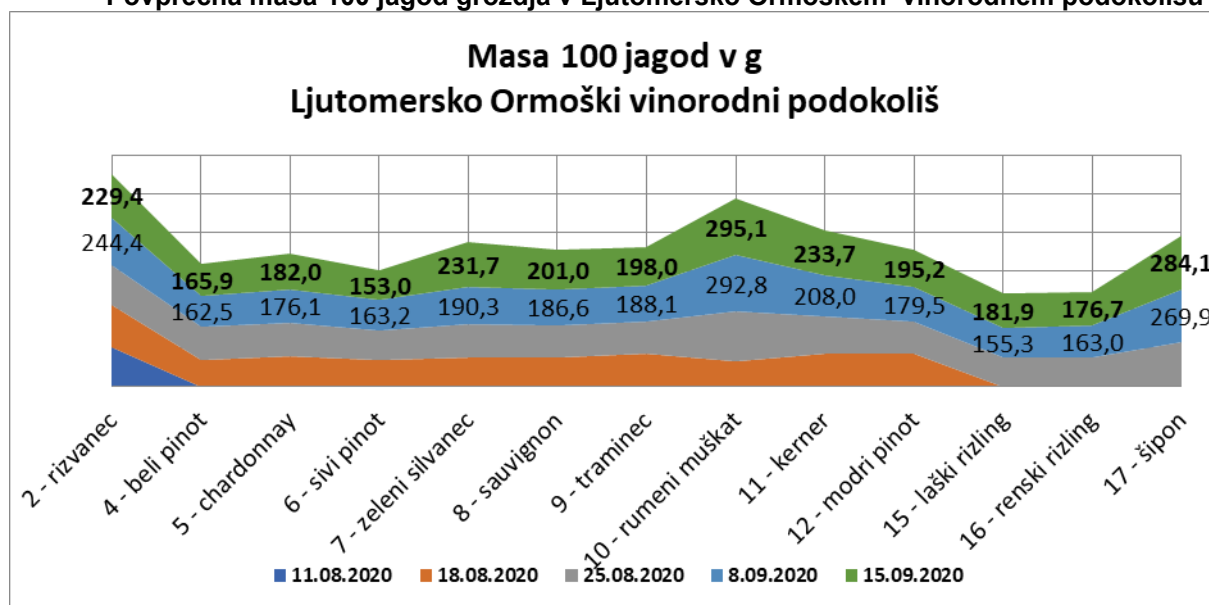
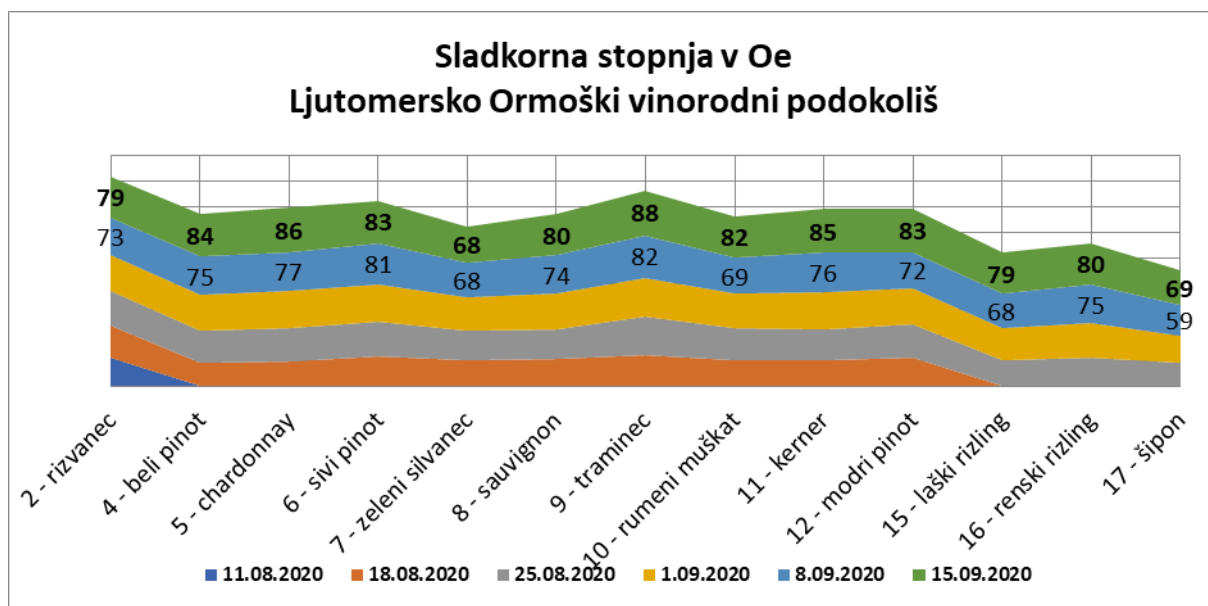


Datum:		15. september 2020									
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš											
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina v %	jabolčna kislina v %	YAN mg/l	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
RANE SORTE											
	2 - rizvanec	229,4	79	18,6	3,33	7,20	70	30	61	110	
SREDNJE POZNE SORTE											
	4 - beli pinot	165,9	84	19,8	3,20	9,34	70	30	71	90	
	5 - chardonnay	182,0	86	20,3	3,24	10,05	67	33	115	86	
	6 - sivi pinot	153,0	83	19,6	3,24	9,43	69	31	80	88	
	7 - zeleni silvanec	231,7	68	16,1	3,15	10,85	64	36	135	63	
	8 - sauvignon	201,0	80	18,9	3,22	10,29	68	32	115	78	
	9 - traminec	198,0	88	20,7	3,42	7,32	70	30	57	120	
	10 - rumeni muškat	295,1	82	19,3	3,33	8,33	65	35	40	99	
	11 - kerner	233,7	85	20,0	3,22	9,89	70	30	105	86	
	12 - modri pinot	195,2	83	19,5	3,29	10,06	63	37	82	82	
POZNE SORTE											
	15 - laški rizling	181,9	79	18,7	3,19	9,64	73	27	96	82	
	16 - renski rizling	176,7	80	18,9	3,09	11,45	70	30	96	70	
	17 - šipon	284,1	69	16,4	3,03	12,65	65	35	105	55	
	18 - žametovka										
	<b>rane sorte</b>	229,4	79	18,6	3,33	7,20	70	30	61	110	
	<b>sr. pozne sorte</b>	200,6	83	19,5	3,26	9,55	67	33	91	88	
	<b>pozne sorte</b>	214,2	76	18,0	3,10	11,25	69	31	99	69	
	<b>vse sorte</b>	206,4	80	18,9	3,20	10,10	68	32	93	82	
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>											
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>											
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>											

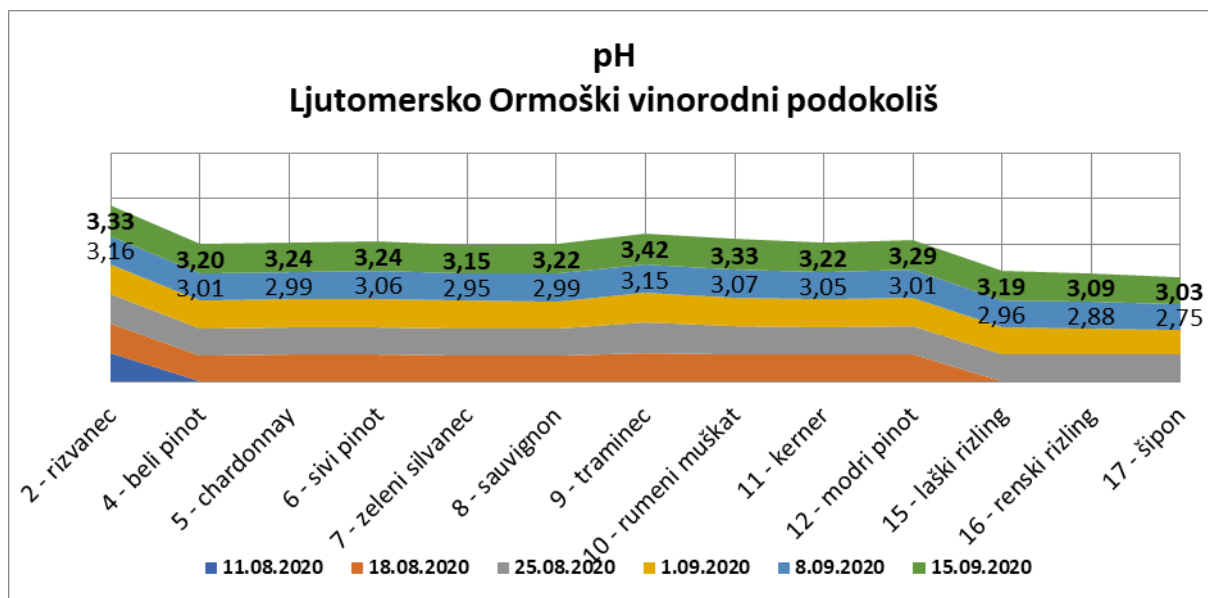
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:  
Povprečni pH grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:  
 Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu

