

Datum:

16. avgust, 2016

C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina	237,5	69	16,3	3,00	9,70	71
	2 - rizvanec	180,4	54	12,9	2,88	12,48	44
	3 - muškato tonel	209,8	63	14,9	3,03	8,99	72
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	135,8	41	9,7	2,70	25,01	17
	5 - chardonnay	153,1	56	13,3	2,85	16,27	39
	6 - sivi pinot	123,3	56	13,2	2,79	18,26	31
	7 - zeleni silvanec	171,0	56	13,2	2,83	17,51	32
	8 - sauvignon	122,5	51	12,1	2,88	23,50	22
	9 - traminec	146,9	54	12,8	2,99	17,82	30
	10 - rumeni muškato	210,1	51	12,1	2,93	17,25	29
	11 - kerner	141,2	45	10,8	2,87	22,00	21
	12 - modri pinot	154,6	60	14,4	2,96	18,81	32
	rane sorte	209,2	62	14,7	2,98	10,40	62
	sr. pozne sorte	148,6	52	12,4	2,86	19,65	28
	vse sorte	161,5	54	12,9	2,89	17,67	36

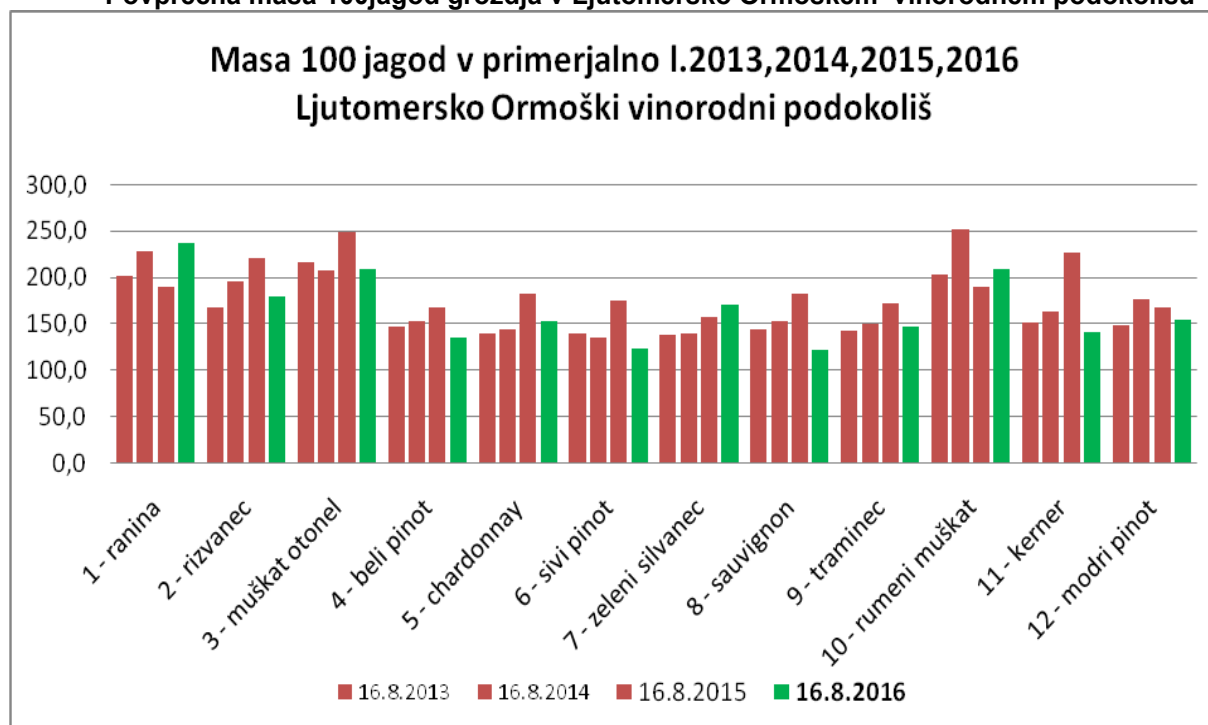
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

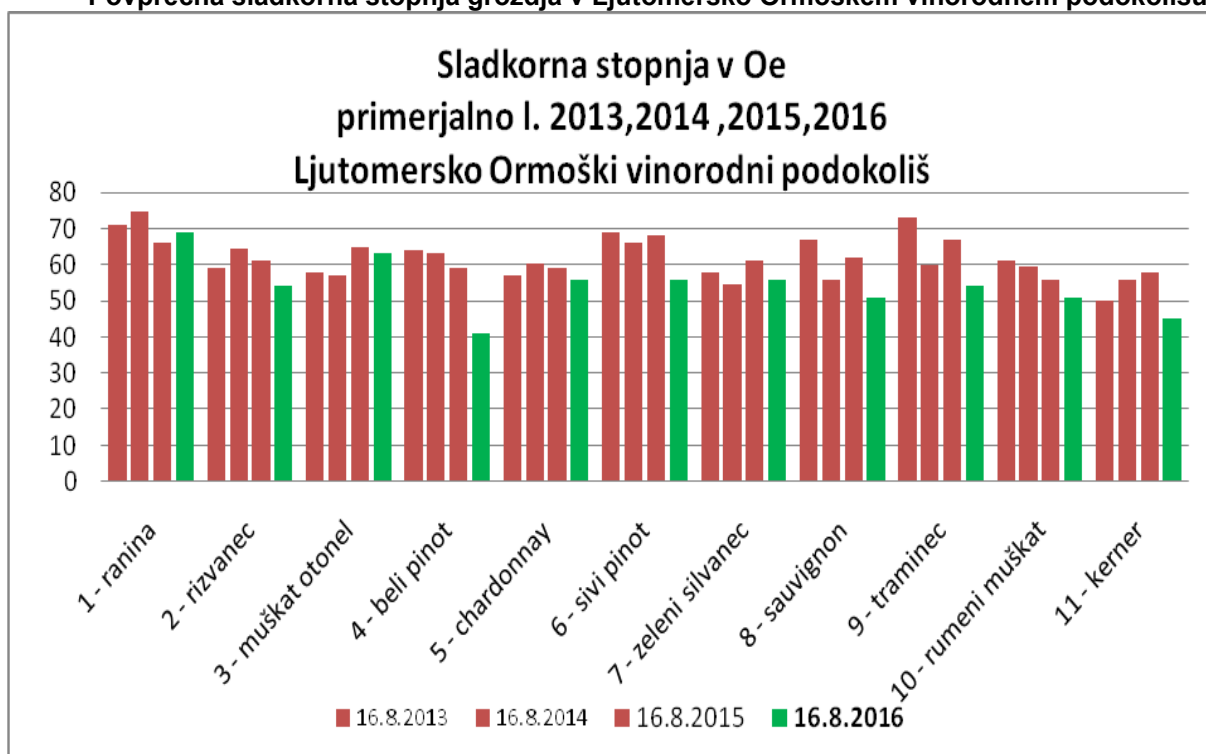
R<70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

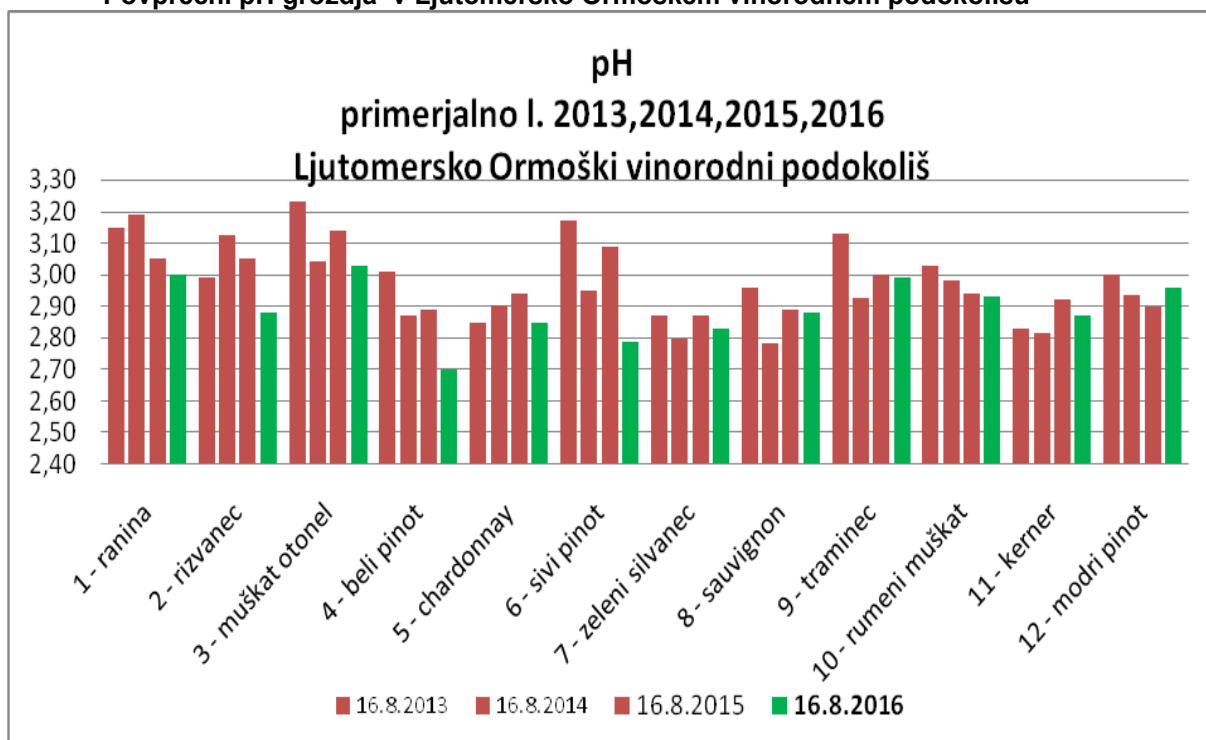
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



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 podokolišu



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:
Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**

