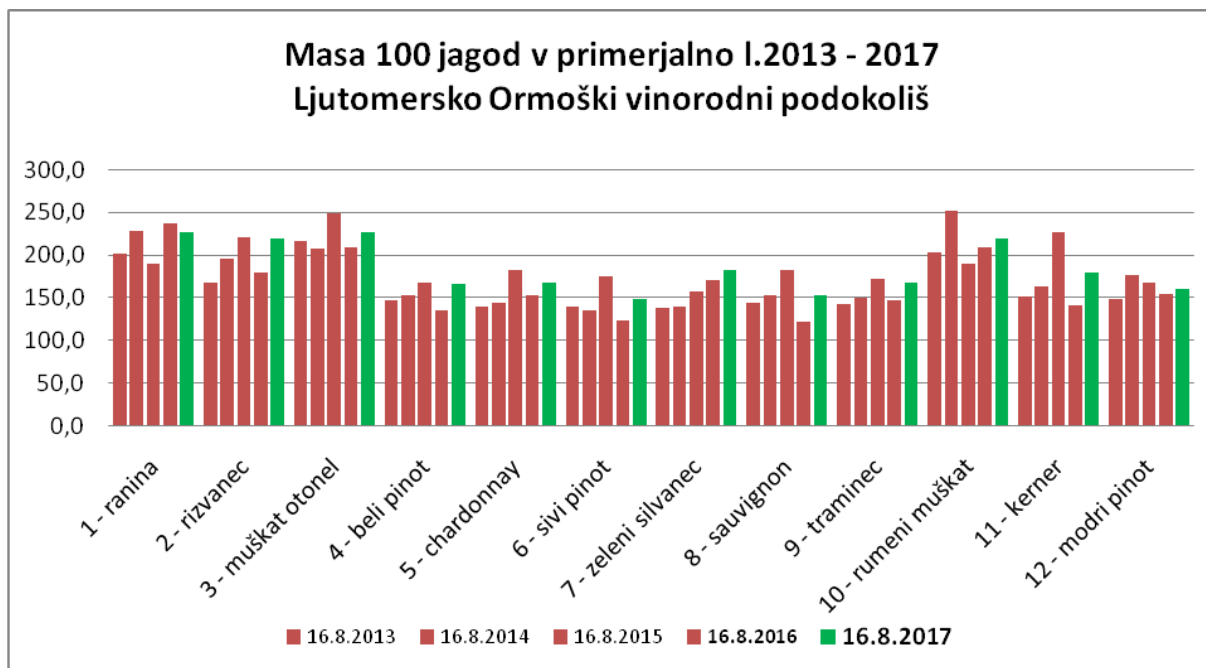
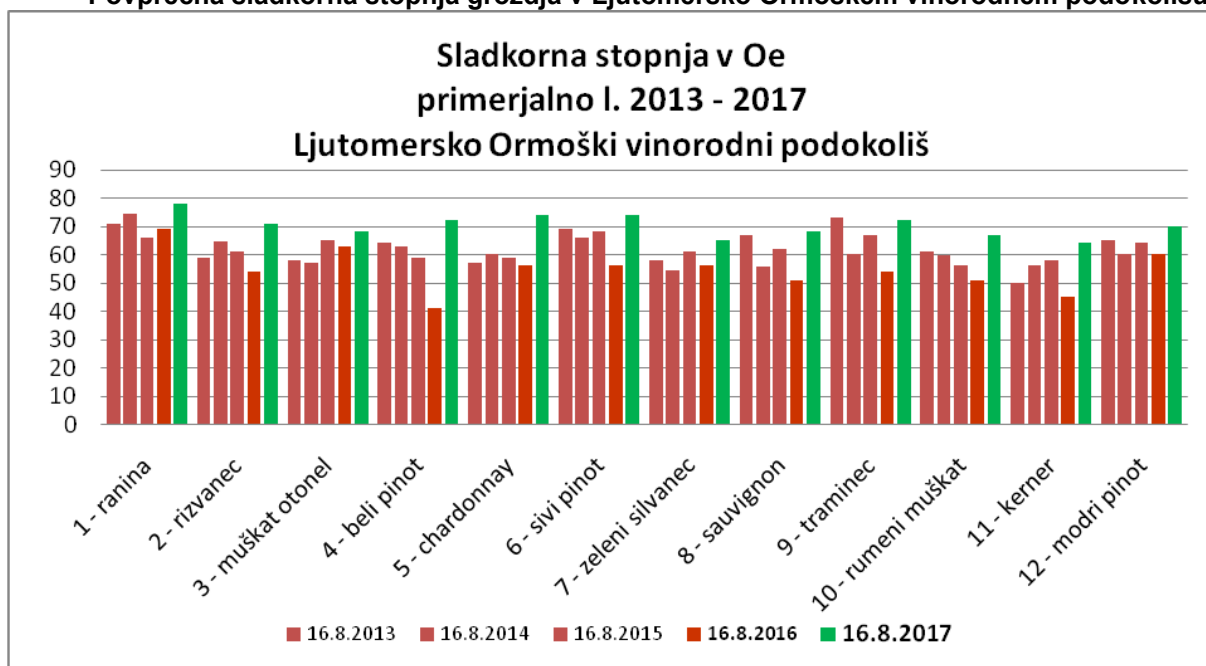


Datum:	16. avgust, 2017						
<b>C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podkoliš</b>							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	1 - ranina	226,9	78	18,4	3,20	7,48	104
	2 - rizvanec	220,3	71	16,8	3,26	7,49	94
	3 - muškati otonel	227,2	68	16,1	3,32	5,78	120
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	166,7	72	17,1	3,20	9,13	81
	5 - chardonnay	168,4	74	17,5	3,12	9,77	79
	6 - sivi pinot	148,4	74	17,6	3,16	8,83	85
	7 - zeleni silvanec	182,2	65	15,4	3,08	11,74	56
	8 - sauvignon	152,5	68	16,2	3,07	12,55	55
	9 - traminec	168,1	72	17,0	3,26	9,43	78
	10 - rumeni muškati	219,3	67	15,8	3,13	8,08	82
	11 - kerner	179,1	64	15,1	3,00	12,27	46
	12 - modri pinot	160,5	70	16,6	3,04	11,50	60
	<b>rane sorte</b>	224,8	72	17,1	3,26	6,91	106
	<b>sr. pozne sorte</b>	169,6	70	16,5	3,11	10,51	69
	<b>vse sorte</b>	181,5	70	16,6	3,14	9,74	77
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>							
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>							
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>							

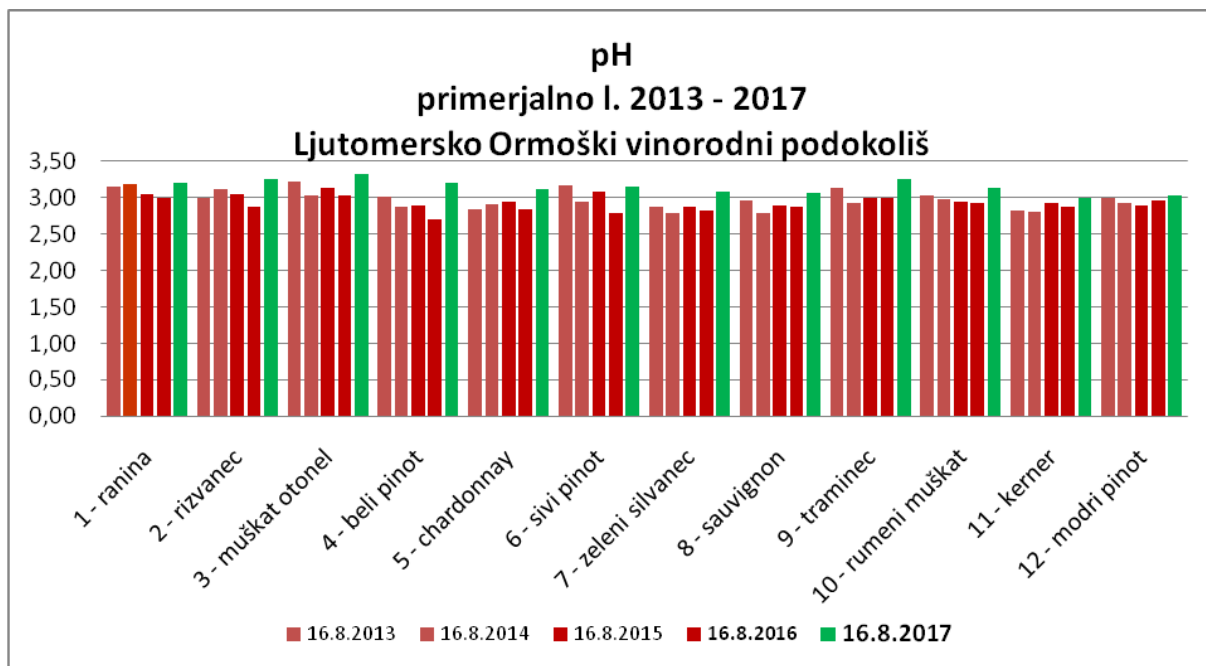
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podkolišu**



**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

