

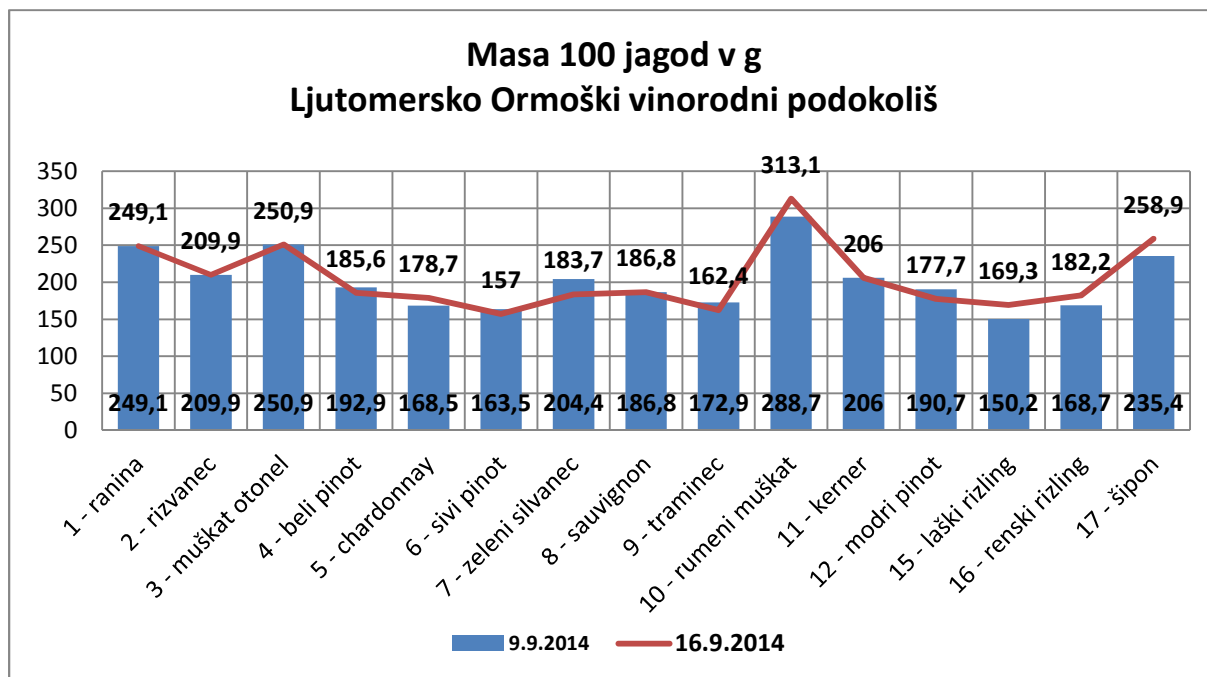
Datum:

16. september, 2014

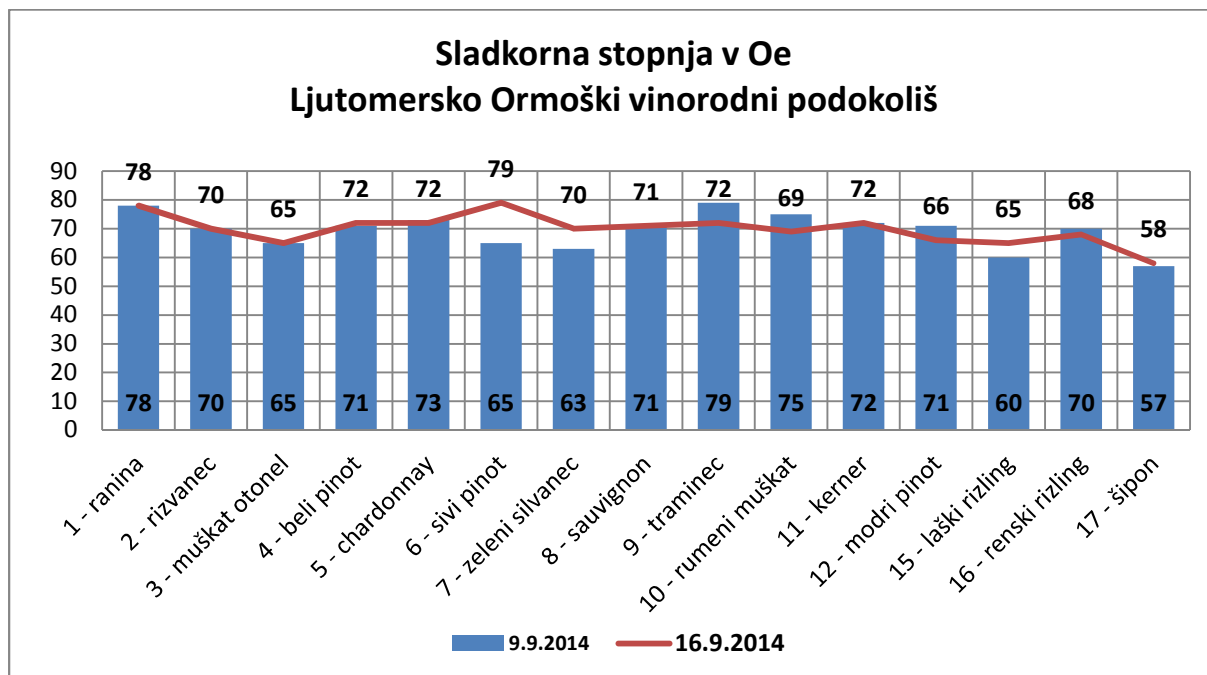
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš								
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec							
	3 - muškat otonel							
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	185,6	72	3,28	7,85	0,36	0,64	92
	5 - chardonnay	178,7	72	3,21	8,40	0,36	0,64	86
	6 - sivi pinot	157,0	79	3,29	6,85	0,29	0,71	115
	7 - zeleni silvanec	183,7	70	3,12	10,00	0,35	0,65	70
	8 - sauvignon	186,8	71	3,19	8,76	0,35	0,65	81
	9 - traminec	162,4	72	3,32	7,36	0,29	0,71	98
	10 - rumeni muškat	313,1	69	3,31	5,82	0,35	0,65	120
	11 - kerner							
	12 - modri pinot	177,7	66	3,21	9,33	0,38	0,62	71
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	169,3	65	3,14	8,36	0,33	0,67	78
	16 - renski rizling	182,2	68	3,08	11,72	0,38	0,62	58
	17 - šipon	258,9	58	3,06	12,82	0,47	0,53	45
	18 - žametovka							
	sr. pozne sorte	198,2	71	3,24	8,03	0,34	0,66	91
	pozne sorte	197,9	64	3,10	10,89	0,39	0,61	62
	vse sorte	198,0	68	3,17	9,29	0,36	0,64	91
	<i>R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST</i>							
	<i>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</i>							
	<i>R<70 SLABE KAKOVOSTI</i>							

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

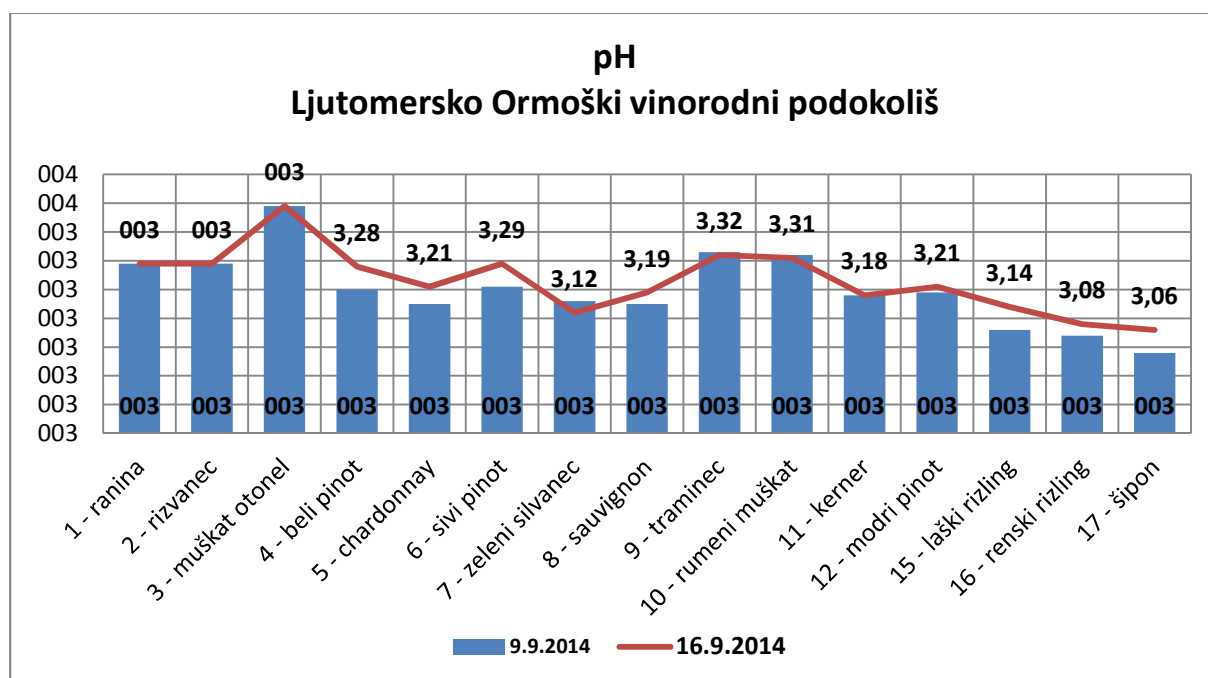
Povprečna masa 100jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podkolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečne skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**

