

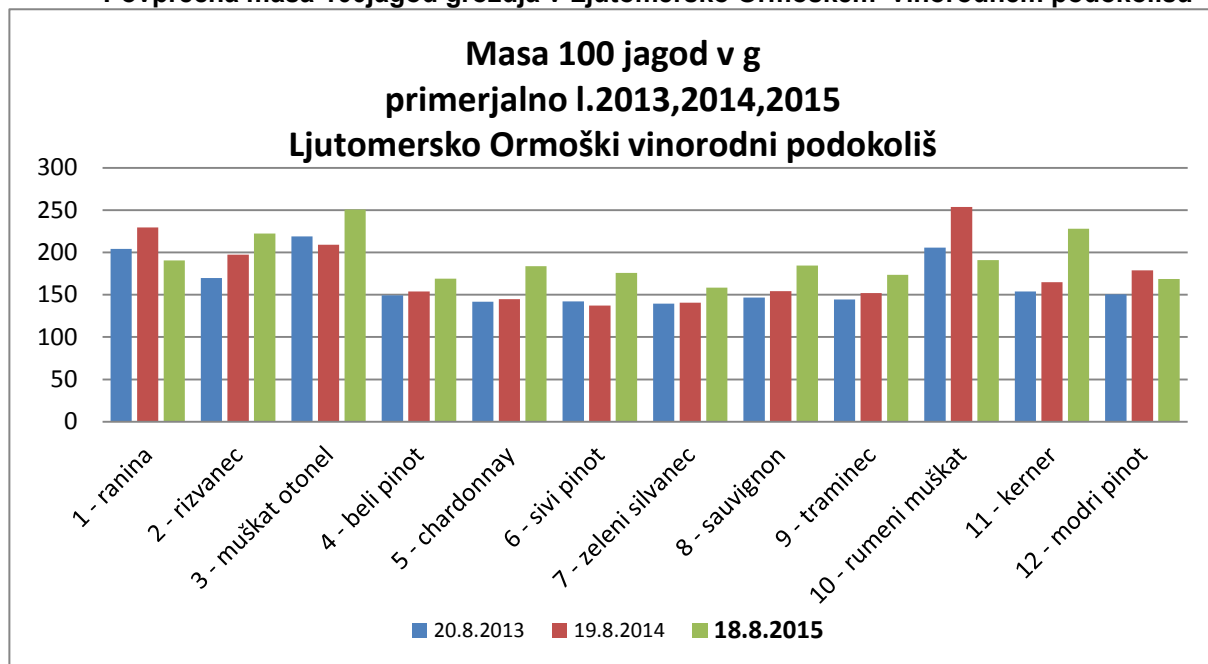
Datum: 18. avgust, 2015

**C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš**

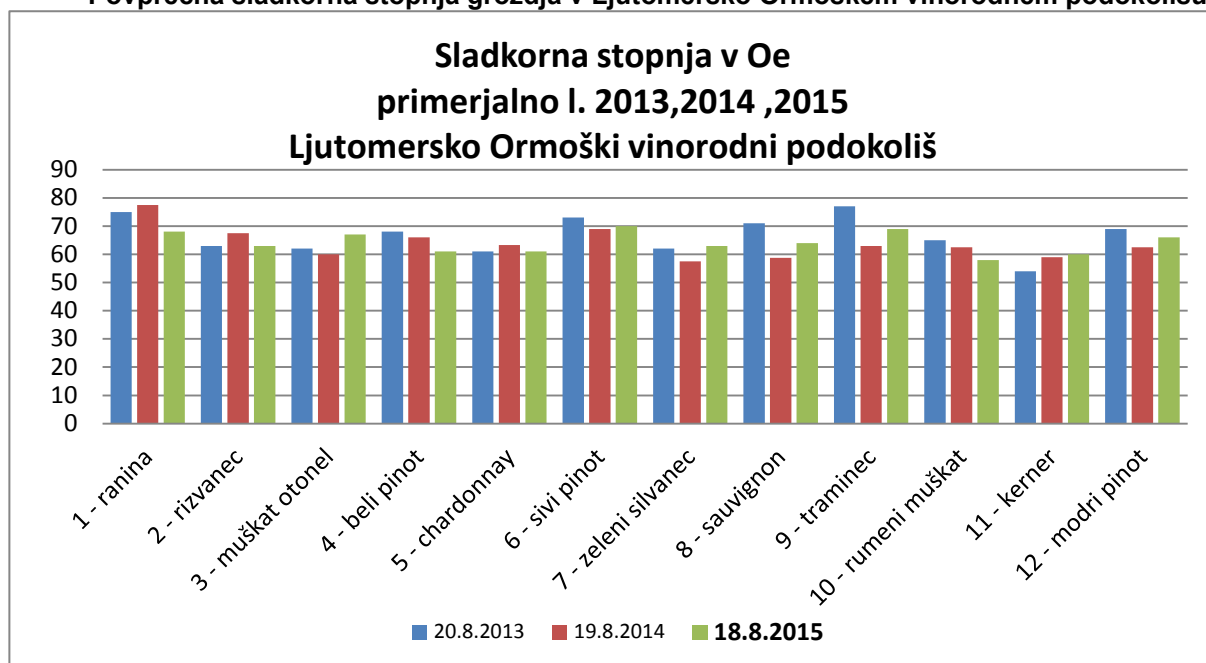
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>						
	1 - ranina	190,5	68	3,08	7,64	89
	2 - rizvanec	222,4	63	3,08	7,61	82
	3 - muškato tonel	250,6	67	3,17	6,89	97
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>						
	4 - beli pinot	169,1	61	2,92	9,45	65
	5 - chardonnay	183,7	61	2,97	9,10	69
	6 - sivi pinot	175,8	70	3,12	6,80	103
	7 - zeleni silvanec	158,4	63	2,90	11,14	56
	8 - sauvignon	184,4	64	2,92	10,90	59
	9 - traminec	173,5	69	3,03	7,31	94
	10 - rumeni muškato	191,0	58	2,97	9,86	60
	11 - kerner	228,0	60	2,95	9,24	65
	12 - modri pinot	168,6	66	2,93	10,36	63
	<b>rane sorte</b>	221,2	66	3,11	7,38	90
	<b>sr. pozne sorte</b>	181,9	63	2,96	9,47	69

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST  
 R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI  
 R<70 SLABE KAKOVOSTI

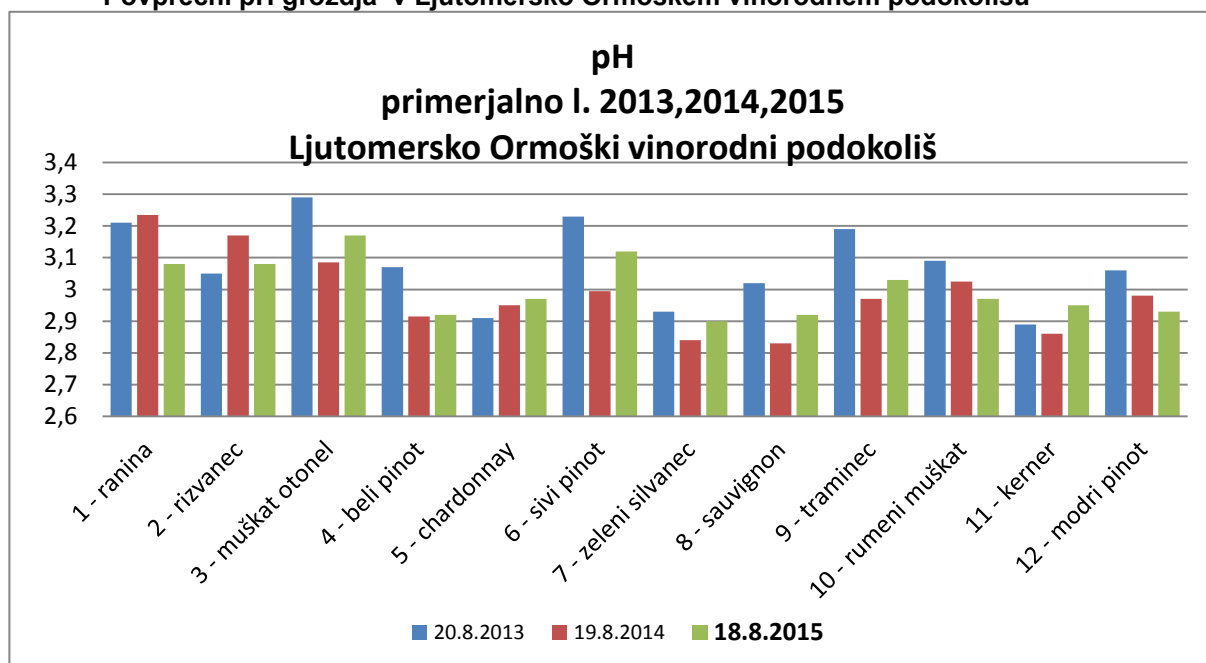
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:**  
 Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:  
Povprečni pH grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**

