

Datum:

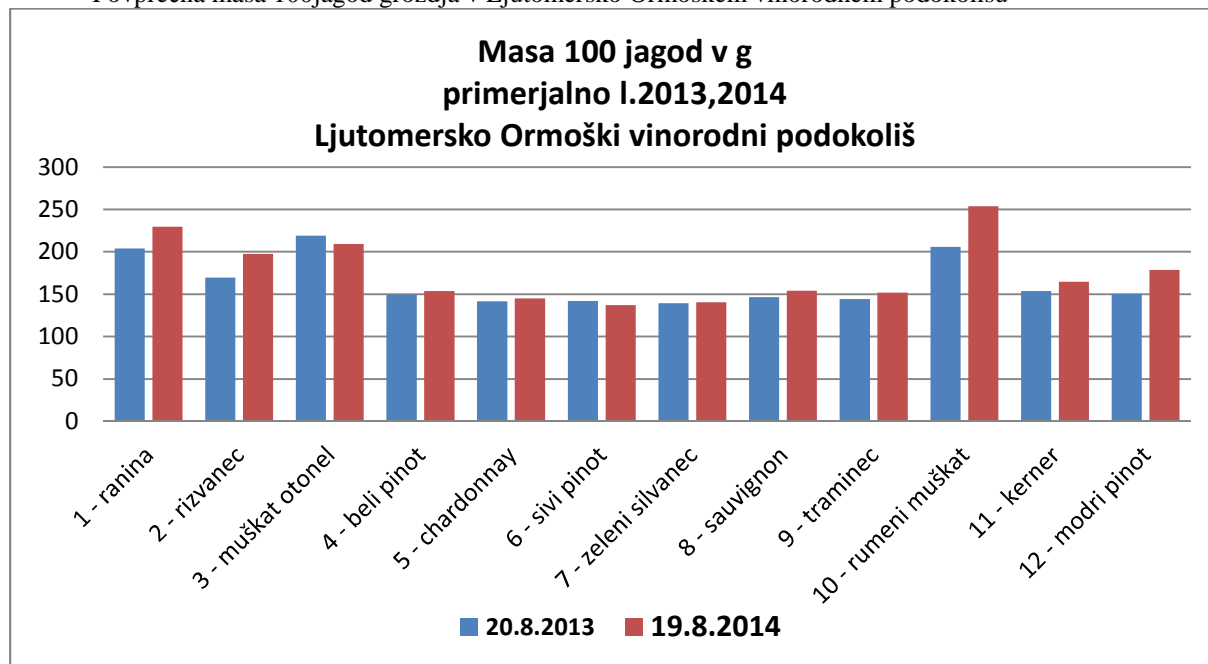
19. avgust, 2014

C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE						
	1 - ranina	229,6	78	3,24	7,29	107
	2 - rizvanec	197,5	68	3,17	8,19	88
	3 - muškato tonel	209,1	60	3,09	9,39	68
SREDNJE POZNE SORTE						
	4 - beli pinot	153,9	66	2,92	12,31	54
	5 - chardonnay	144,9	63	2,95	13,31	50
	6 - sivi pinot	137,2	69	3,00	12,18	59
	7 - zeleni silvanec	140,6	58	2,84	17,57	33
	8 - sauvignon	154,3	59	2,83	18,29	33
	9 - traminec	152,0	63	2,97	13,01	56
	10 - rumeni muškato	253,8	63	3,03	10,96	57
	11 - kerner	164,7	59	2,86	14,48	41
	12 - modri pinot	178,8	63	2,98	12,35	53
	rane sorte	212,0	68	3,16	8,29	87
	sr. pozne sorte	161,7	62	2,92	14,19	47
	vse sorte	172,5	63	2,97	12,92	56
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST						
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI						
R<70 SLABE KAKOVOSTI						

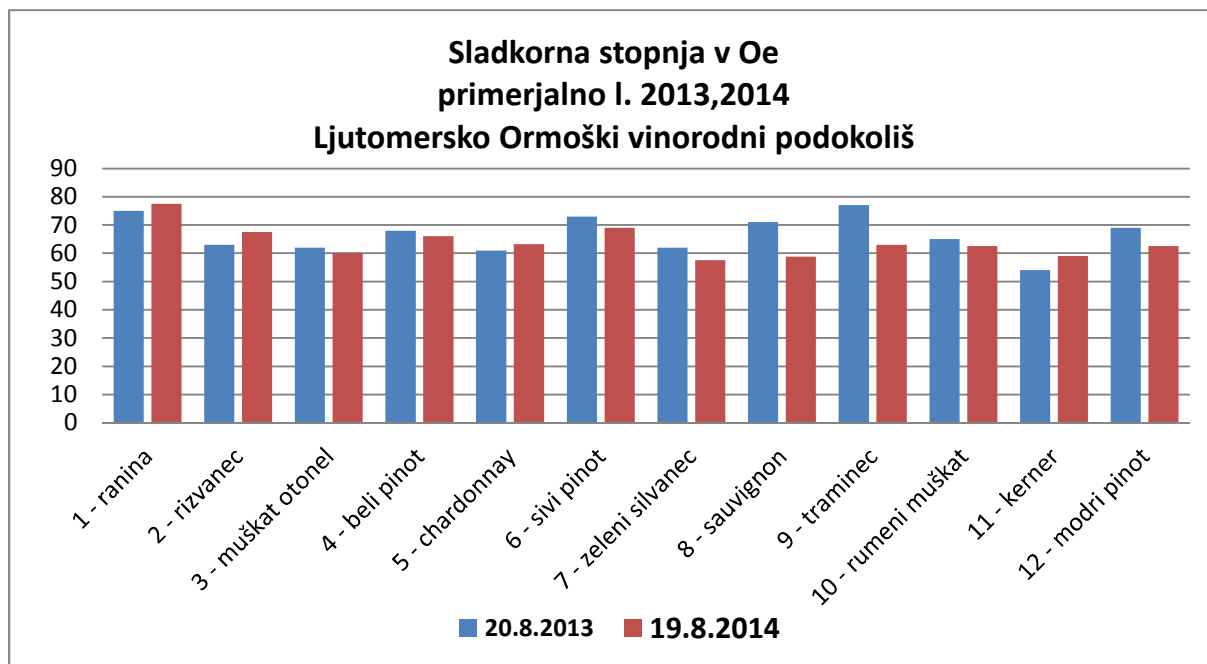
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu

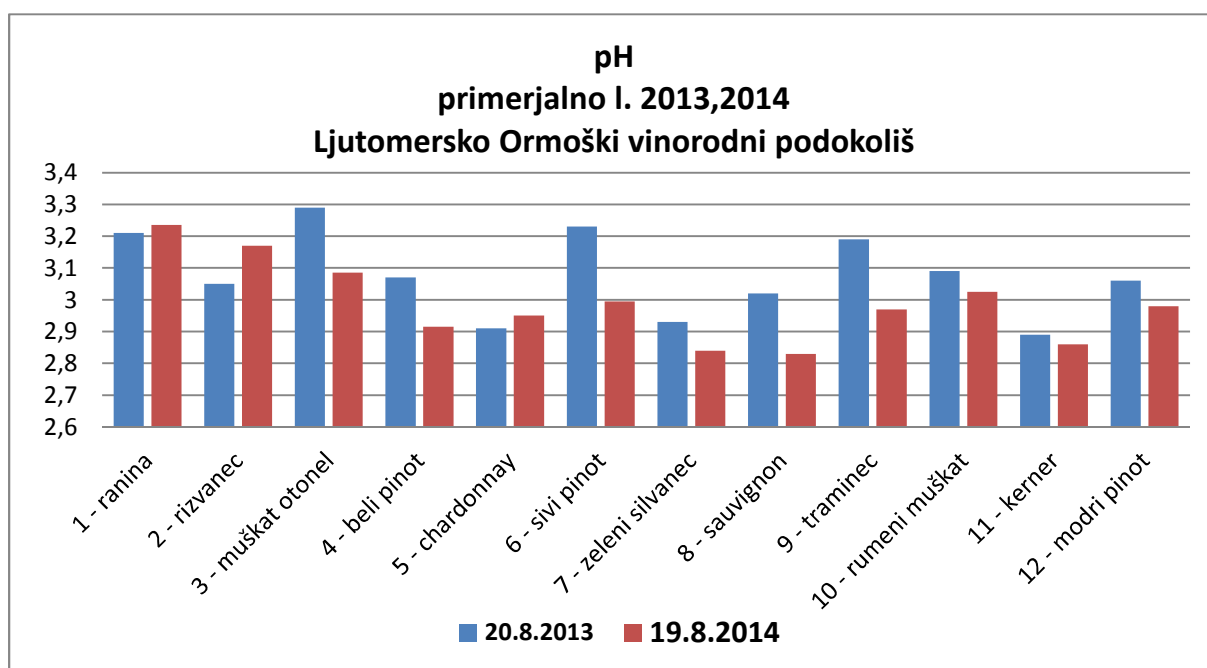


Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



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



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

Skupne kisline v g/l
primerjalno I. 2013,2014
Ljutomersko Ormoški vinorodni podokoliš

