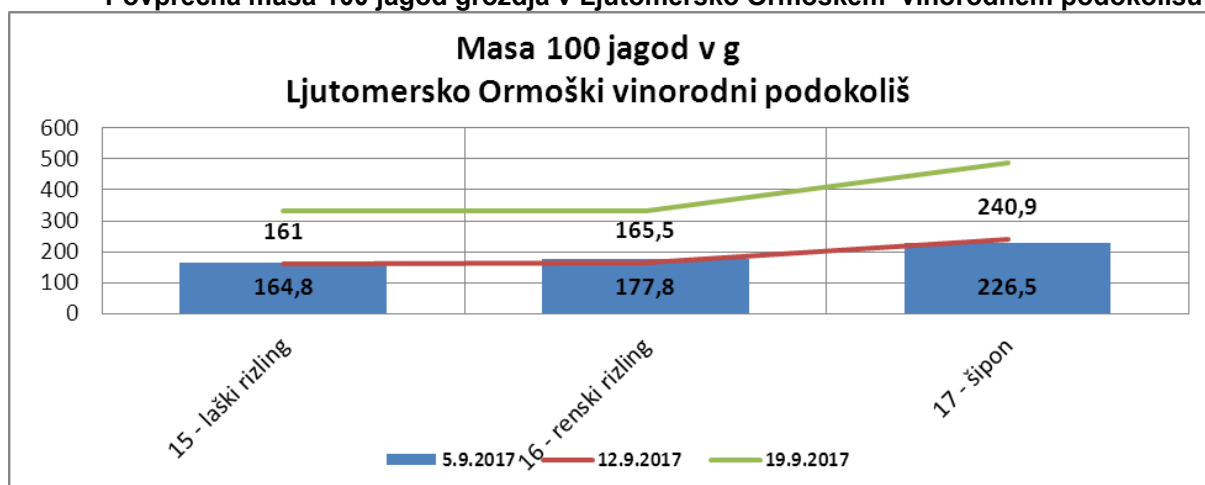
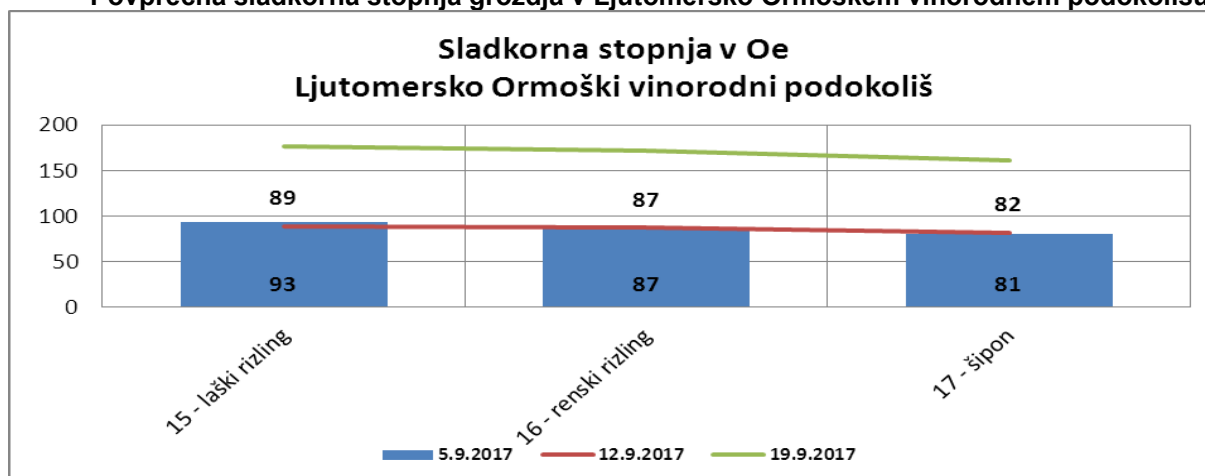


Datum:	19. september 2017								
<b>C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš</b>									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	170,4	87	20,60	3,41	4,49	29	71	194
	16 - renski rizling	166,0	85	20,07	3,17	6,81	29	71	125
	17 - šipon	247,0	79	18,73	3,21	6,74	31	69	120
	18 - žametovka								
	<b>pozne sorte</b>	199,7	84	19,8	3,26	6,01	30	70	146
	<b>vse sorte</b>	199,7	84	19,8	3,26	6,01	30	70	146
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R&lt;70 SLABA KAKOVOST</b>									

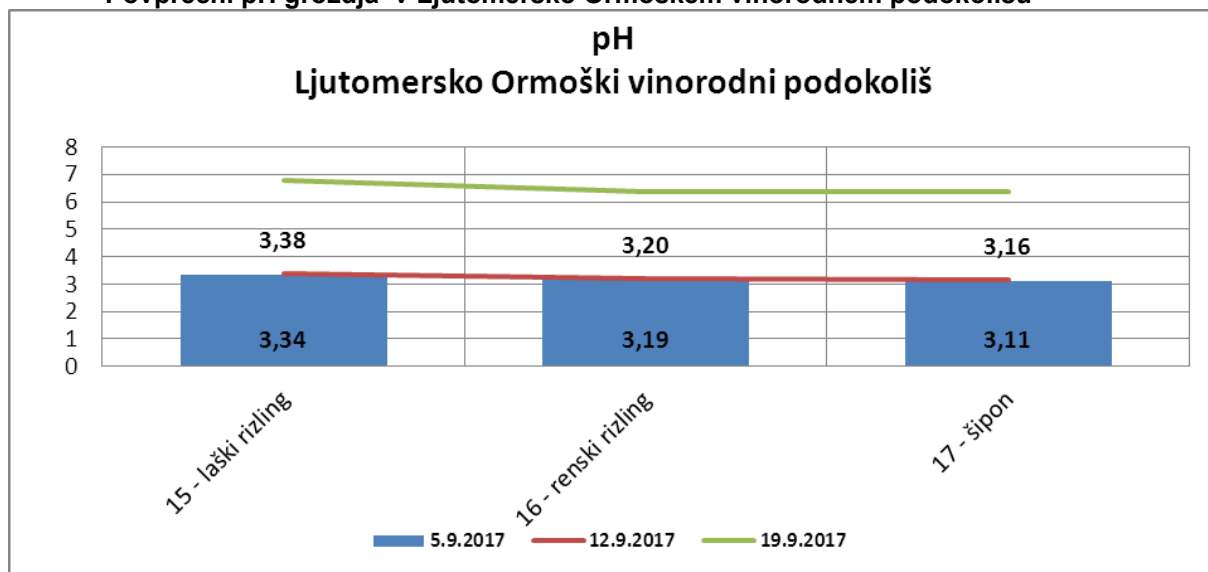
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:**  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



**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**

