

Datum:

20. september, 2016

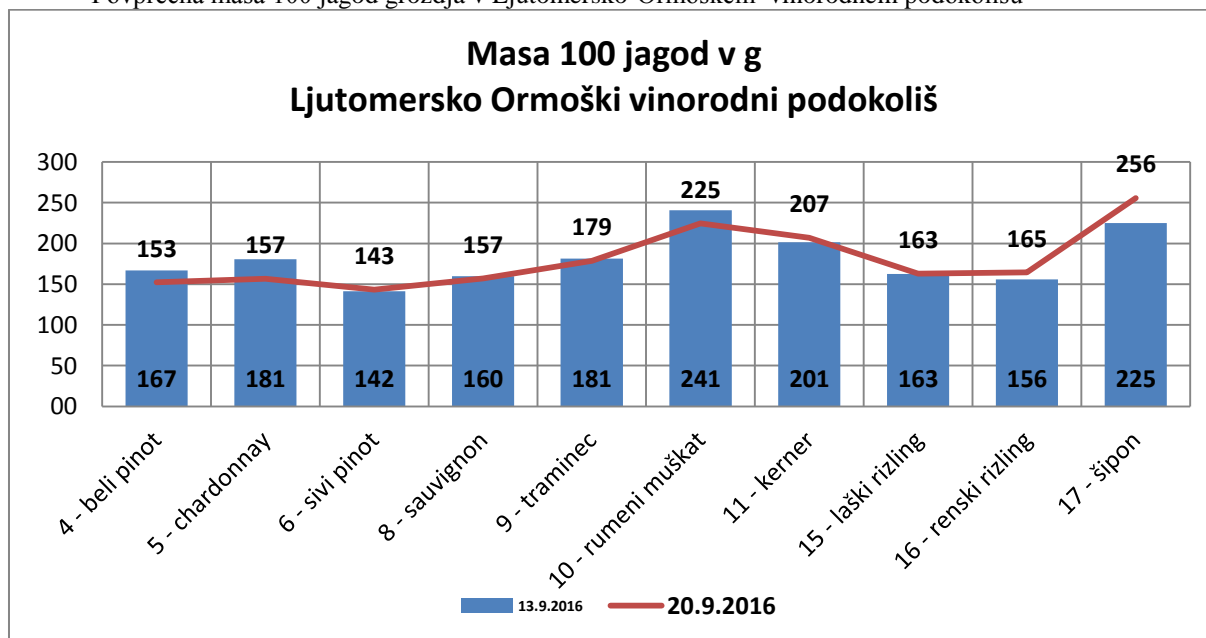
## C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podkoliš

POVPREČJA

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna a kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	152,5	79	18,6	3,35	5,33	23	77	148
	5 - chardonnay	156,7	92	21,8	3,34	7,01	39	61	131
	6 - sivi pinot	143,3	95	22,4	3,42	5,45	29	71	174
	8 - sauvignon	156,9	90	21,3	3,30	6,23	27	73	146
	9 - traminec	178,6	90	21,3	3,68	4,46	28	72	208
	10 - rumeni muškat	224,7	80	19,0	3,38	5,55	38	62	145
	11 - kerner	207,1	93	21,9	3,29	6,65	24	76	140
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	163,0	86	20,2	3,21	6,62	25	75	129
	16 - renski rizling	164,6	84	19,7	3,14	8,67	24	76	97
	17 - šipon	255,7	76	18,0	3,17	8,83	33	67	87
	18 - žametovka								
	<b>sr. pozne sorte</b>	176,1	88	20,8	3,40	5,74	30	70	158
	<b>pozne sorte</b>	193,5	82	19,3	3,17	8,04	27	73	104
	<b>vse sorte</b>	185,2	85	20,0	3,28	6,94	29	71	158

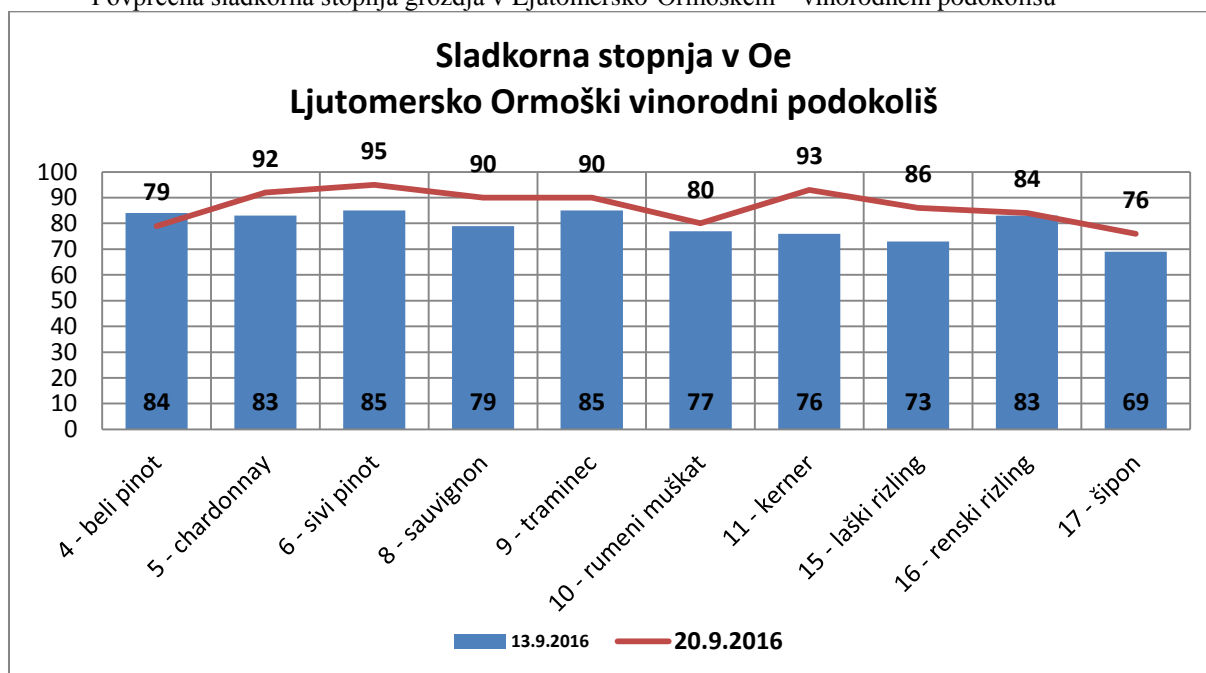
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podkolišu



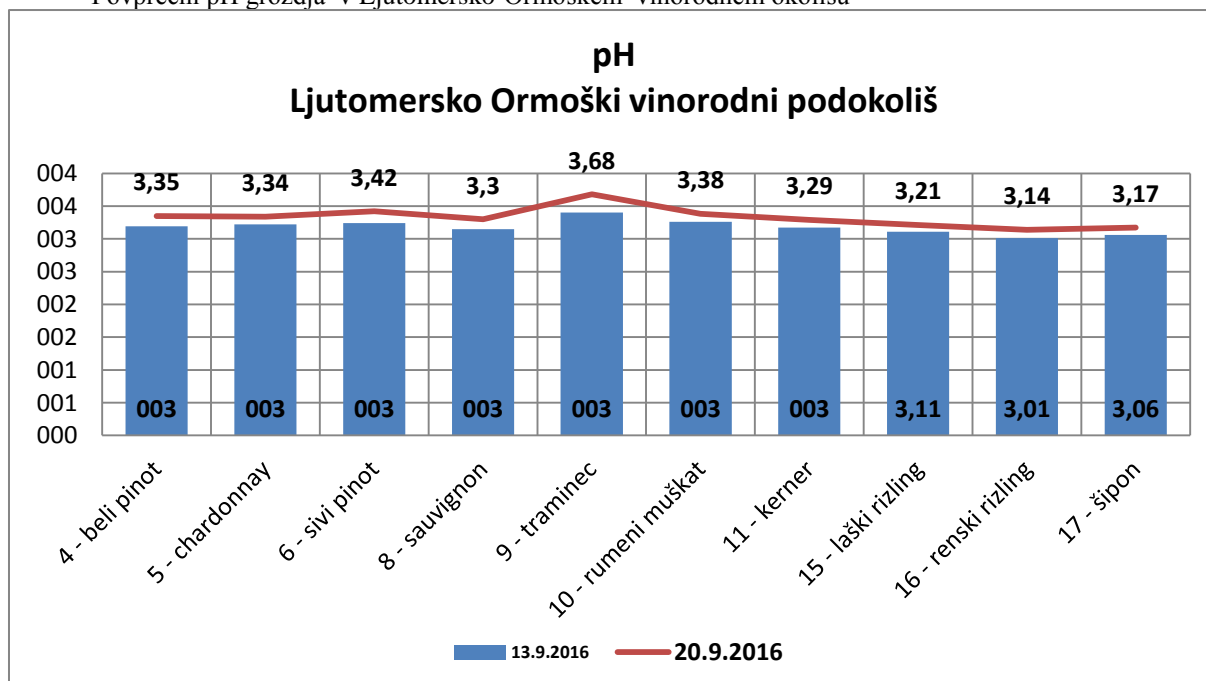
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni pH grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem okolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podokolišu

