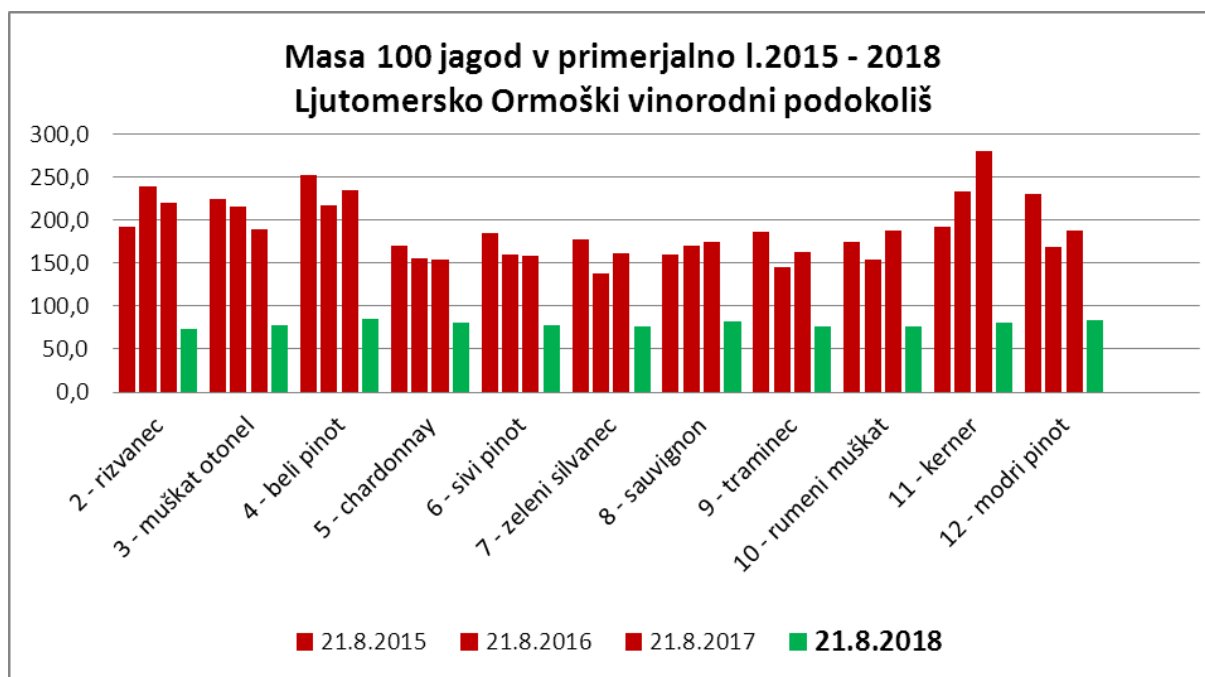
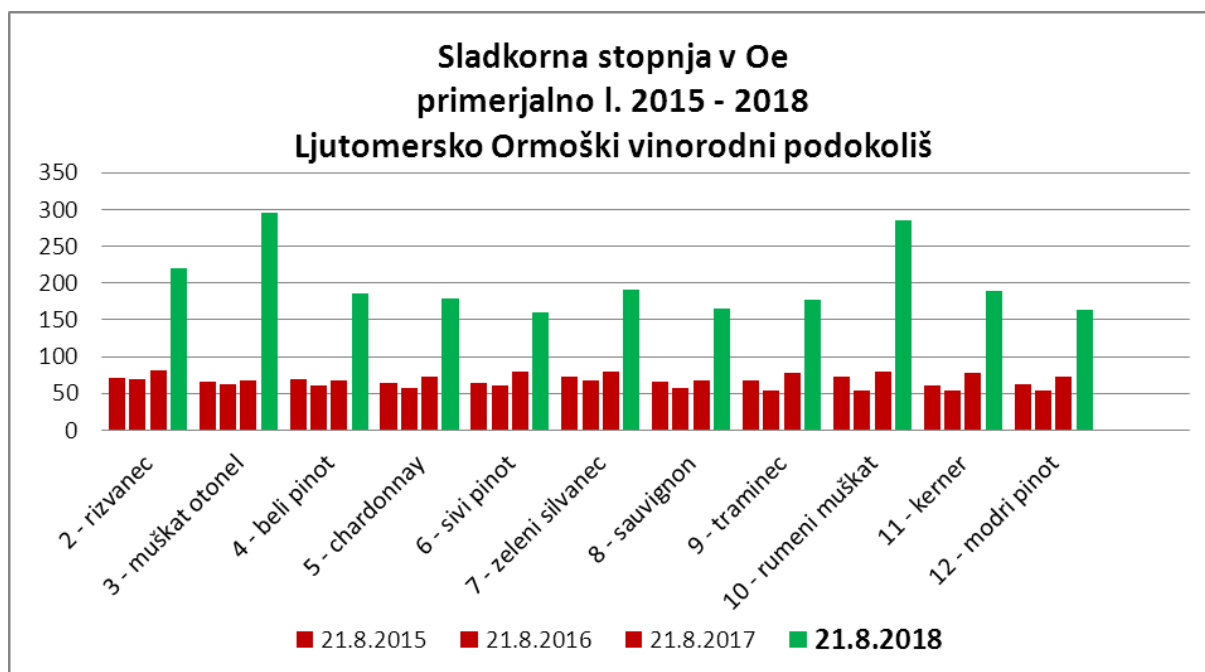


Datum:		21. avgust, 2018							
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podkoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	220,3	74	17,6	3,41	5,43	44	56	136
	3 - muškati otonec	295,0	78	18,5	3,65	4,69	47	53	173
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	185,2	85	20,1	3,30	5,85	38	62	147
	5 - chardonnay	178,9	81	19,1	3,26	7,69	44	56	106
	6 - sivi pinot	159,6	78	18,4	3,28	6,81	46	54	114
	7 - zeleni silvanec	191,6	76	18,1	3,26	7,80	52	48	102
	8 - sauvignon	166,0	82	19,3	3,24	7,47	46	54	110
	9 - traminec	176,9	77	18,3	3,42	6,68	55	45	117
	10 - rumeni muškati	286,1	77	18,2	3,40	5,50	47	53	139
	11 - kerner	189,3	80	19,0	3,40	7,42	43	57	110
	12 - modri pinot	163,6	83	19,5	3,26	7,95	46	54	106
	13 - modra frankinja								
	14 - zweigelt								
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	163,2	78	18,4	3,15	7,46	48	52	105
	16 - renski rizling	169,6	69	16,4	3,05	10,22	47	53	68
	17 - šipon	228,3	59	13,9	2,97	12,46	48	52	47
	18 - žametovka								
	rane sorte	257,6	76	18,1	3,53	5,06			155
	sr. pozne sorte	185,6	80	18,9	3,30	7,12	47	53	115
	pozne sorte	187,6	68	16,2	3,05	10,05	48	52	73
	vse sorte	193,8	76	18,0	3,25	7,83			106
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

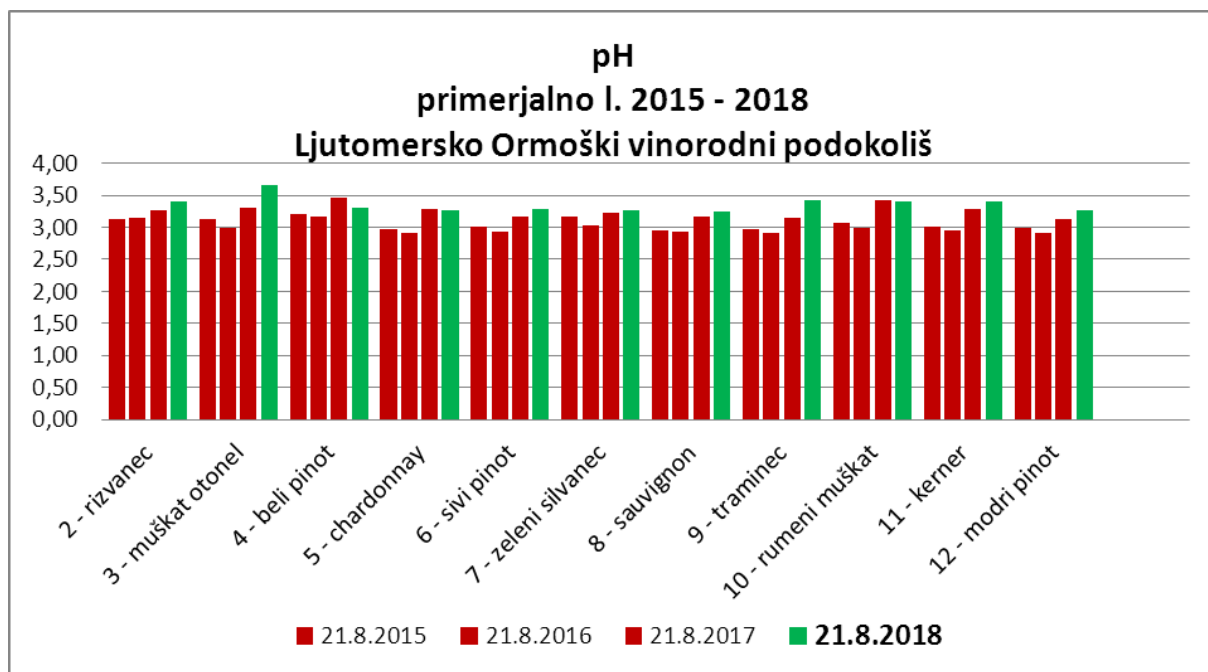
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu

