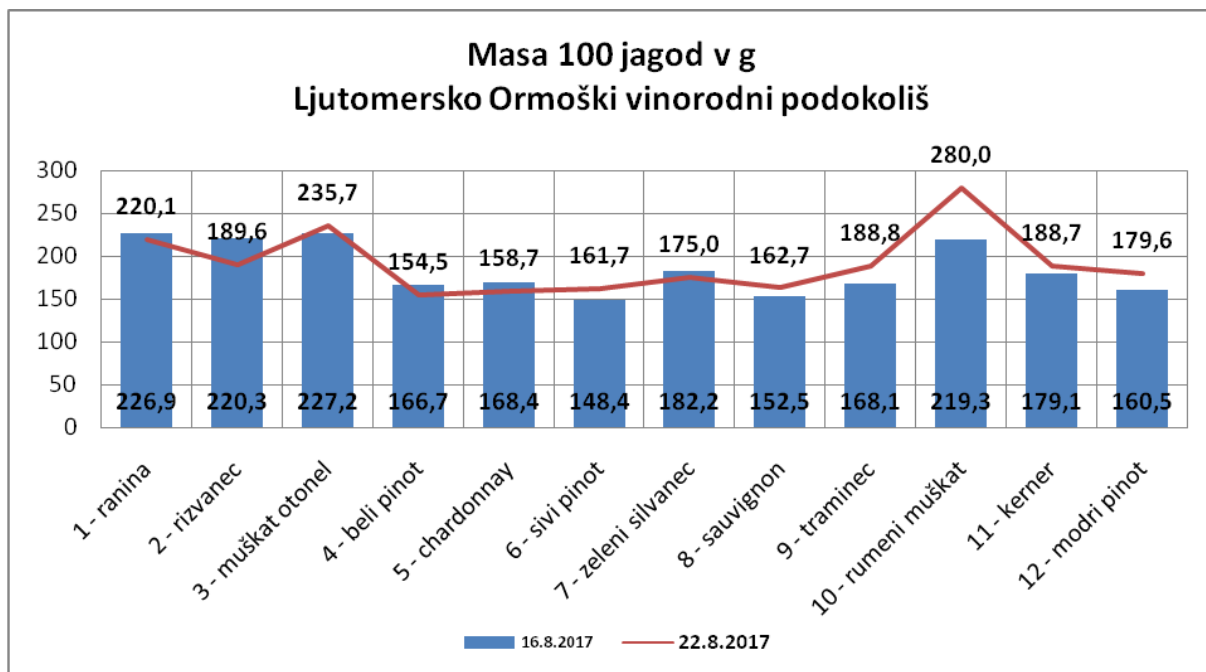


Datum: **22. avgust 2017**  
**C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš**

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>									
	1 - ranina	220,1	82	19,4	3,28	6,05	35	65	136
	2 - rizvanec	189,6	68	16,0	3,31	6,08	30	70	113
	3 - muškati otonec	235,7	69	16,4	3,48	4,42	30	70	156
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>									
	4 - beli pinot	154,5	74	17,5	3,30	6,95	36	64	106
	5 - chardonnay	158,7	80	18,8	3,18	8,25	38	62	97
	6 - sivi pinot	161,7	81	19,2	3,24	7,60	38	62	108
	7 - zeleni silvanec	175,0	68	16,1	3,18	9,83	49	51	71
	8 - sauvignon	162,7	78	18,5	3,17	9,32	41	59	84
	9 - traminec	188,8	81	19,1	3,43	6,94	41	59	117
	10 - rumeni muškati	280,0	79	18,6	3,29	5,93	35	65	133
	11 - kerner	188,7	74	17,4	3,14	8,89	39	61	85
	12 - modri pinot	179,6	69	16,4	3,31	8,08	46	54	86
	13 - modra frankinja								
	14 - zweigelt								
<b>POZNE SORTE</b>									
	15 - laški rizling	150,9	78	18,38	3,17	7,23	29	71	108
	16 - renski rizling	153,8	77	18,10	3,02	11,36	38	62	68
	17 - šipon	201,1	59	13,90	2,98	12,51	35	65	49
	18 - žametovka								
	<b>rane sorte</b>	215,1	73	17,3	3,35	5,52	32	68	135
	<b>sr. pozne sorte</b>	179,2	76	18,1	3,23	8,12	40	70	97
	<b>vse sorte</b>	182,6	74	17,6	3,20	8,40	37	63	96
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R=70 do 100 DOBRA KAKOVOST</b>									
<b>R&lt;70 SLABA KAKOVOST</b>									

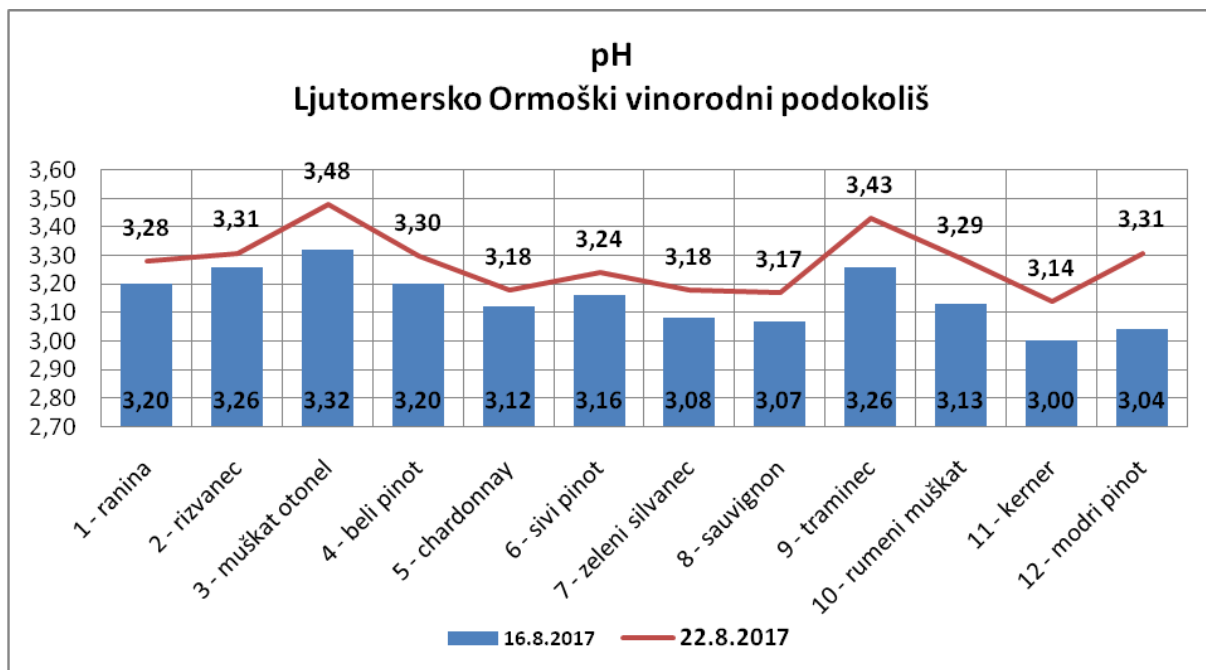
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2017:  
 Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**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**

