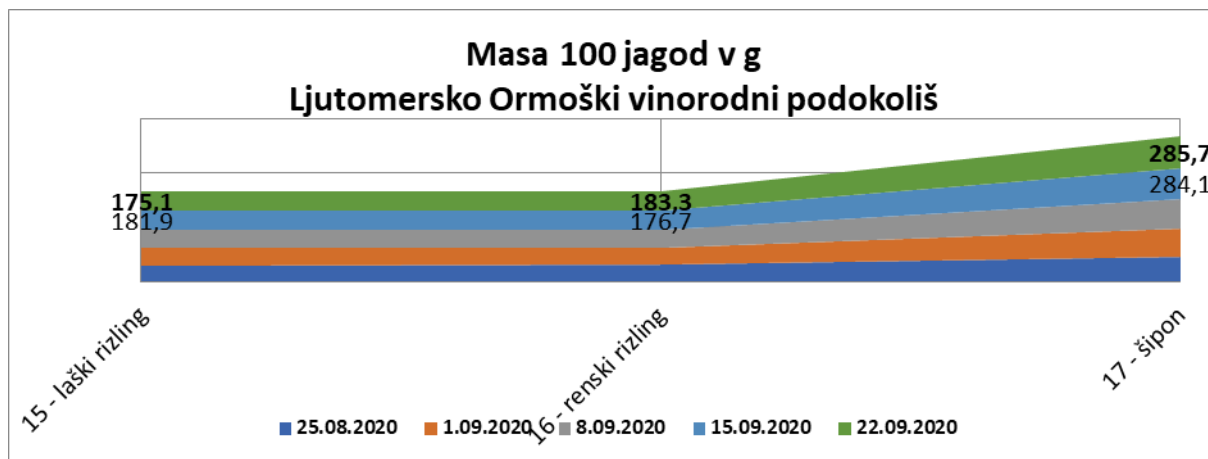
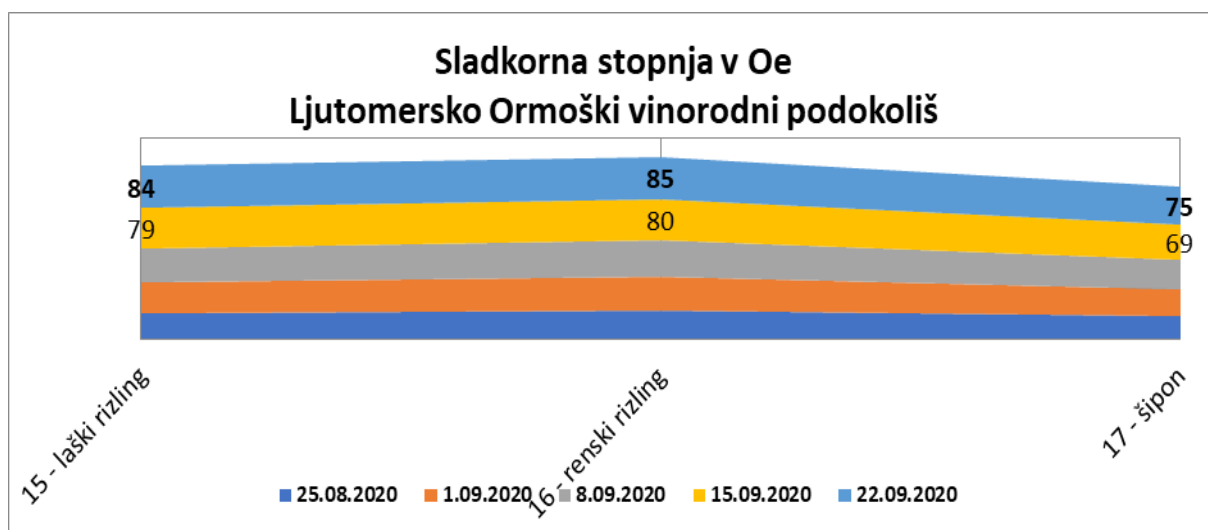


Datum:		<b>22. september 2020</b>								
<b>C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš</b>										
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	skupne kislina (g/l)	vinska kislina v %	jabolčna kislina v %	YAN mg/l	Faktor zrelosti po Benvegninu R
POZNE SORTE										
	15 - laški rizling	175,1	84	19,8	3,27	7,01	75	25	122	120
	16 - renski rizling	183,3	85	19,9	3,11	9,34	73	27	109	91
	17 - šipon	285,7	75	17,8	3,08	10,31	66	34	124	73
	<b>pozne sorte</b>	214,7	81	19,2	3,15	8,89	71	29	118	94
	<b>vse sorte</b>	214,7	81	19,2	3,15	8,89	71	29	118	94
<b>R&gt;100 ZELO DOBRA KAKOVOST</b>										
<b>R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI</b>										
<b>R&lt;70 SLABE KAKOVOSTI</b>										

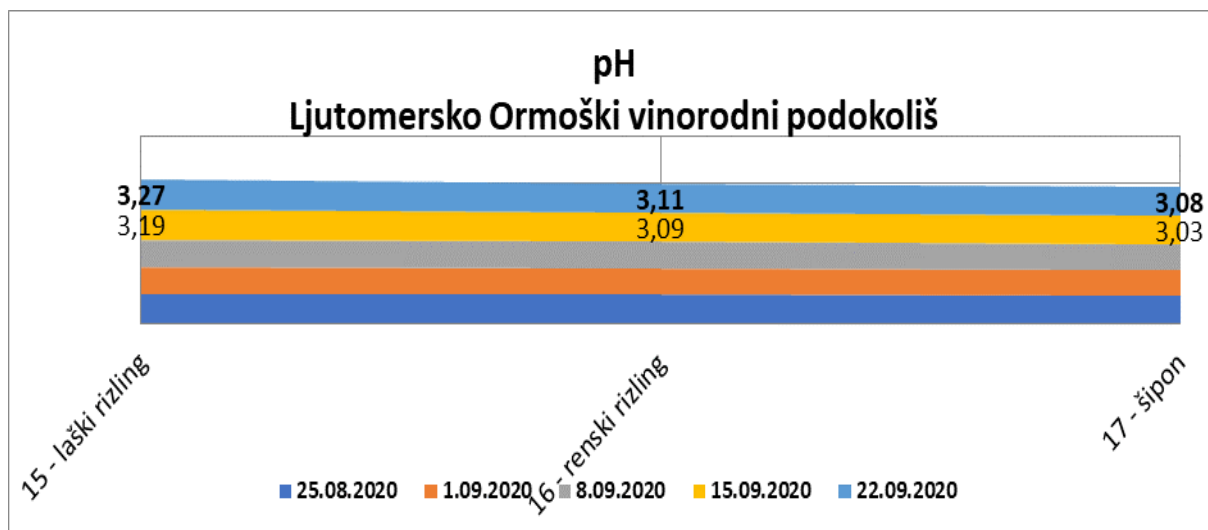
**Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:**  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:**  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:  
Povprečni pH grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:  
Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**

