

Datum:

23. avgust, 2016

C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina	240,7	72	17,1	3,17	8,27	87
	2 - rizvanec	215,9	65	15,2	3,02	8,55	78
	3 - muškát otonel	218,1	63	15,3	3,19	6,91	90
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	156,4	59	14,0	2,95	12,40	48
	5 - chardonnay	161,2	63	15,0	2,96	13,42	49
	6 - sivi pinot	138,6	69	16,3	3,05	10,85	63
	7 - zeleni silvanec	171,3	60	14,2	2,97	14,02	42
	8 - sauvignon	145,6	56	13,4	2,94	16,19	35
	9 - traminec	155,0	56	13,3	3,02	13,92	41
	10 - rumeni muškát	234,8	55	13,1	2,98	11,50	48
	11 - kerner	169,6	56	13,3	2,94	14,28	40
	12 - modri pinot	154,3	65	15,4	3,00	14,19	46
	13 - modra frankinja						
	14 - zweigelt						
	rane sorte	224,9	66	15,8	3,13	7,91	85
	sr. pozne sorte	163,0	60	14,2	2,97	13,67	45
	vse sorte	176,3	61	14,5	3,00	12,43	54

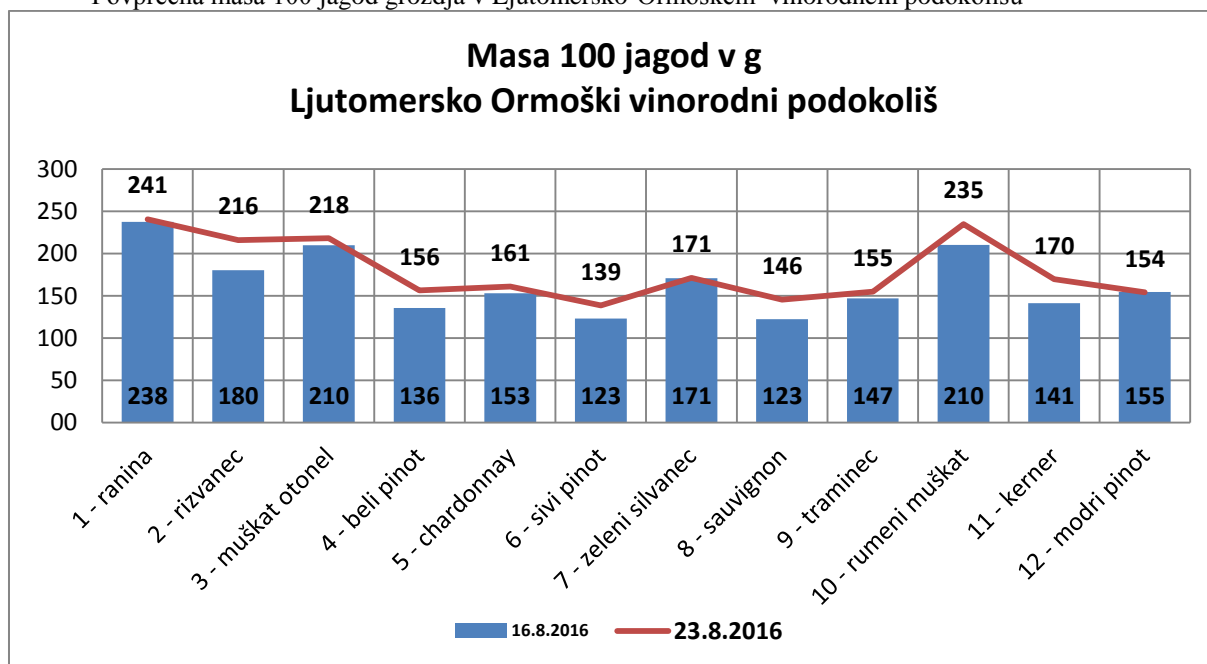
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

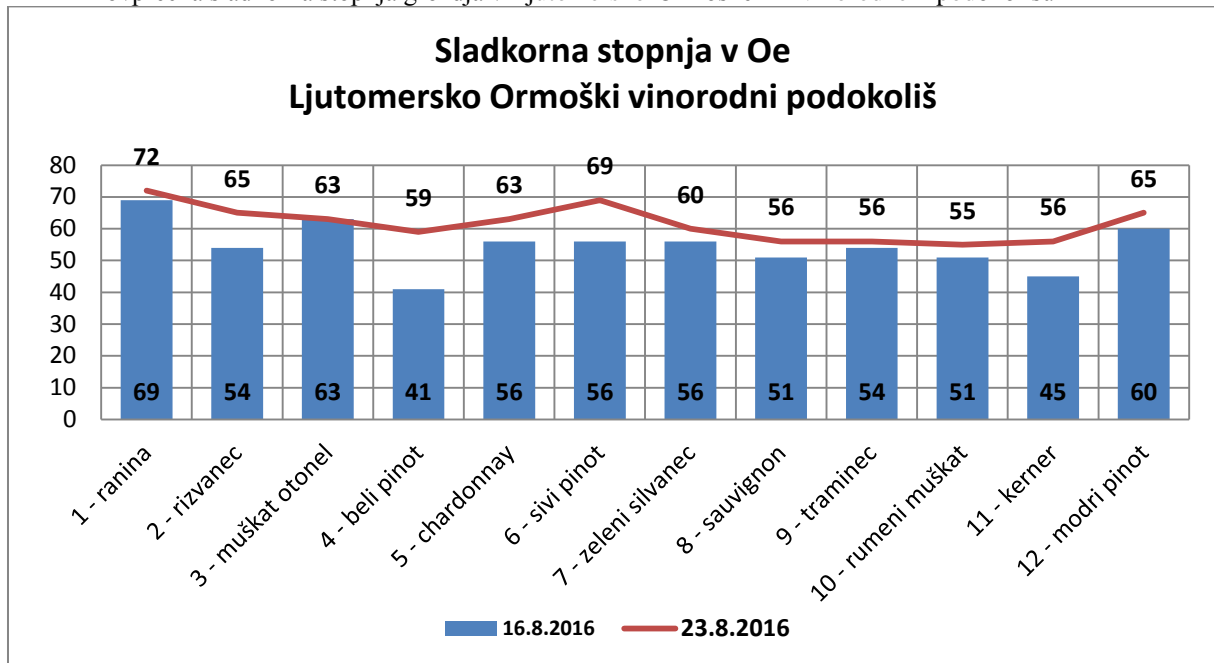
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podokolišu



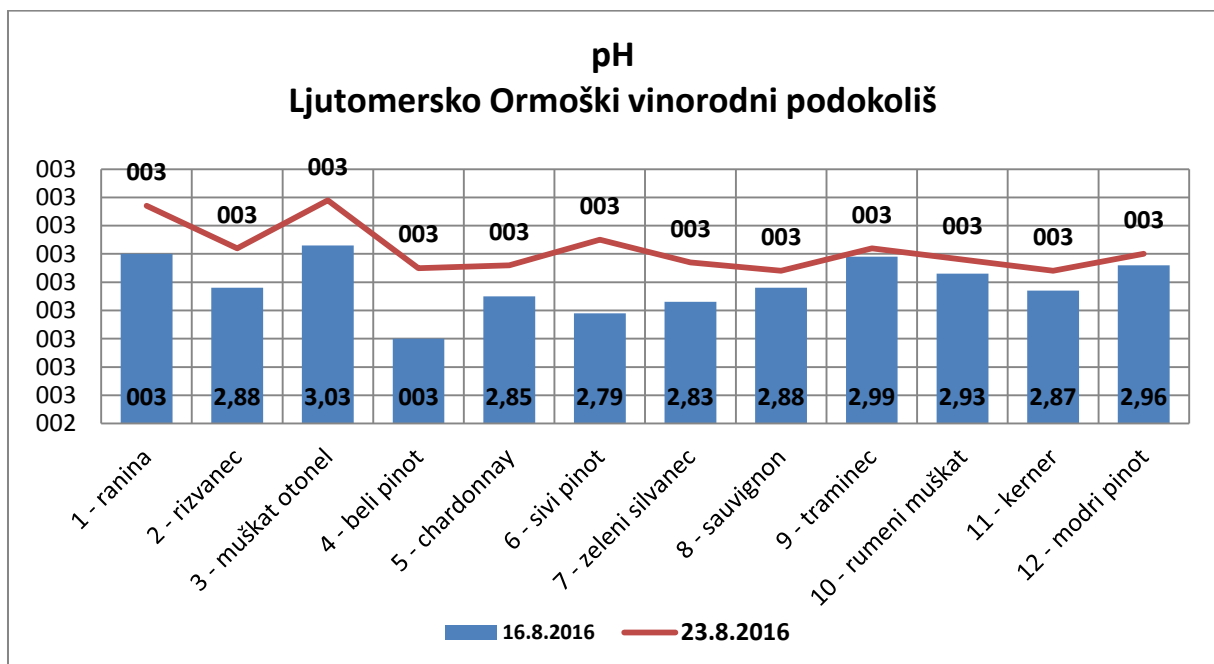
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

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

