

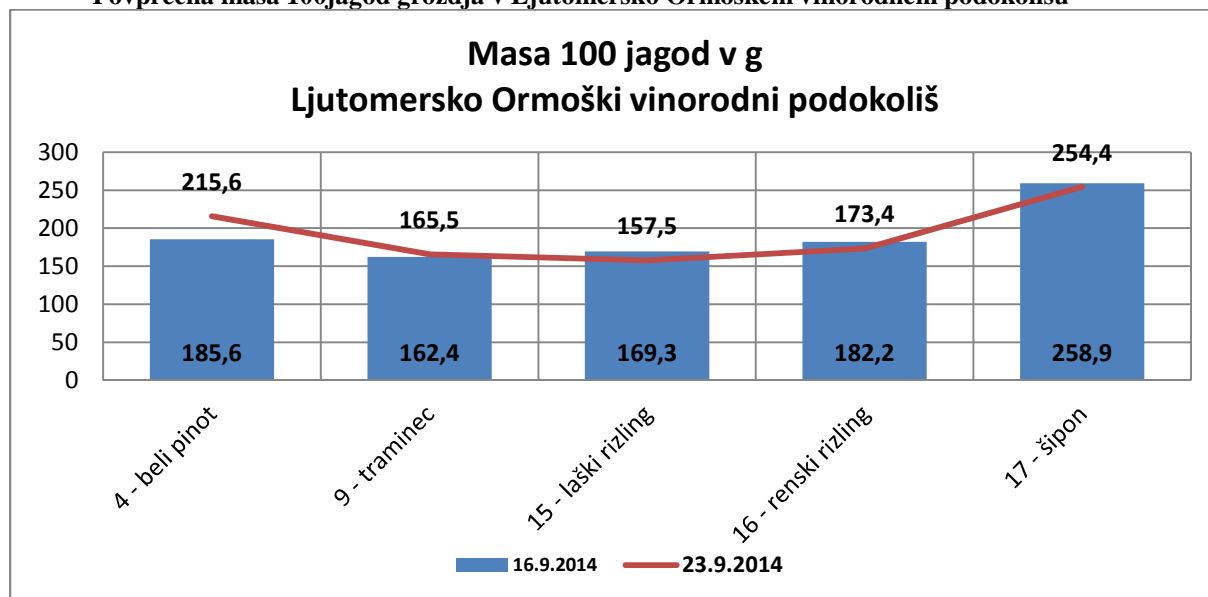
Datum:

23. september, 2014

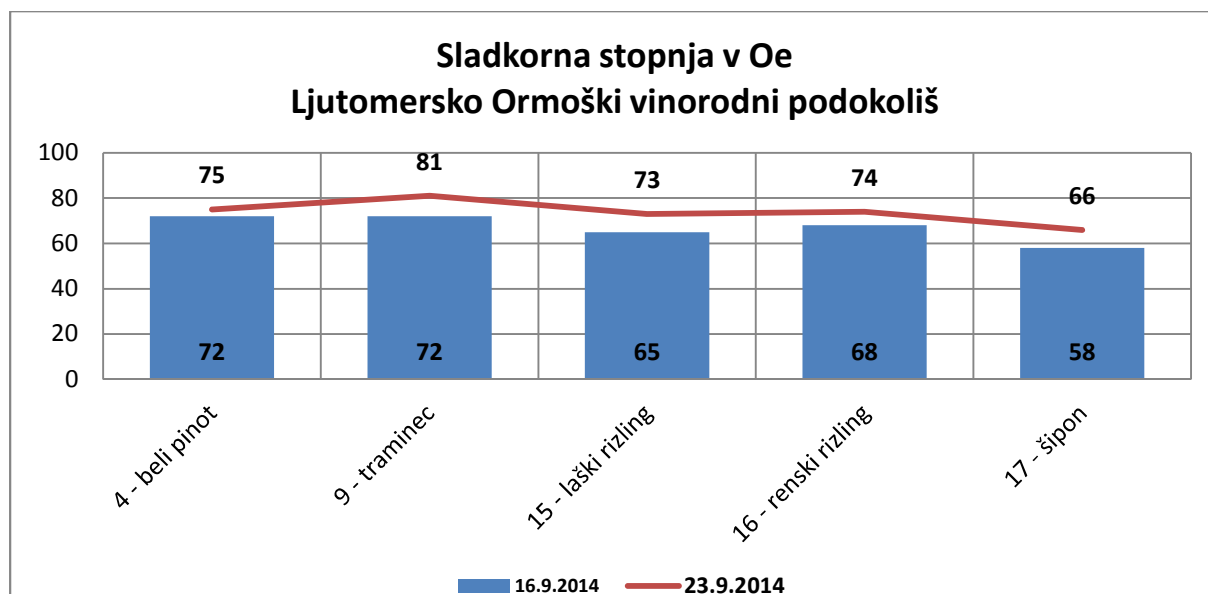
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina	vinska kislina	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE								
	1 - ranina							
	2 - rizvanec							
	3 - muškato tonel							
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	215,6	75	3,28	7,48	0,32	0,68	100
	5 - chardonnay							
	6 - sivi pinot							
	7 - zeleni silvanec							
	8 - sauvignon							
	9 - traminac	165,5	81	3,32	7,24	0,26	0,74	112
	10 - rumeni muškato							
	11 - kerner							
	12 - modri pinot							
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	157,5	73	3,20	7,57	0,27	0,73	99
	16 - renski rizling	173,4	74	3,07	11,42	0,31	0,69	65
	17 - šipon	254,4	66	3,11	12,05	0,40	0,60	55
	18 - žametovka							
	rane sorte							
	sr. pozne sorte	190,6	78	3,30	7,36	0,29	0,71	106
	pozne sorte	185,8	71	3,13	9,89	0,33	0,67	77
	vse sorte	186,6	72	3,16	9,43	0,31	0,69	106
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST								
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI								
R<70 SLABE KAKOVOSTI								

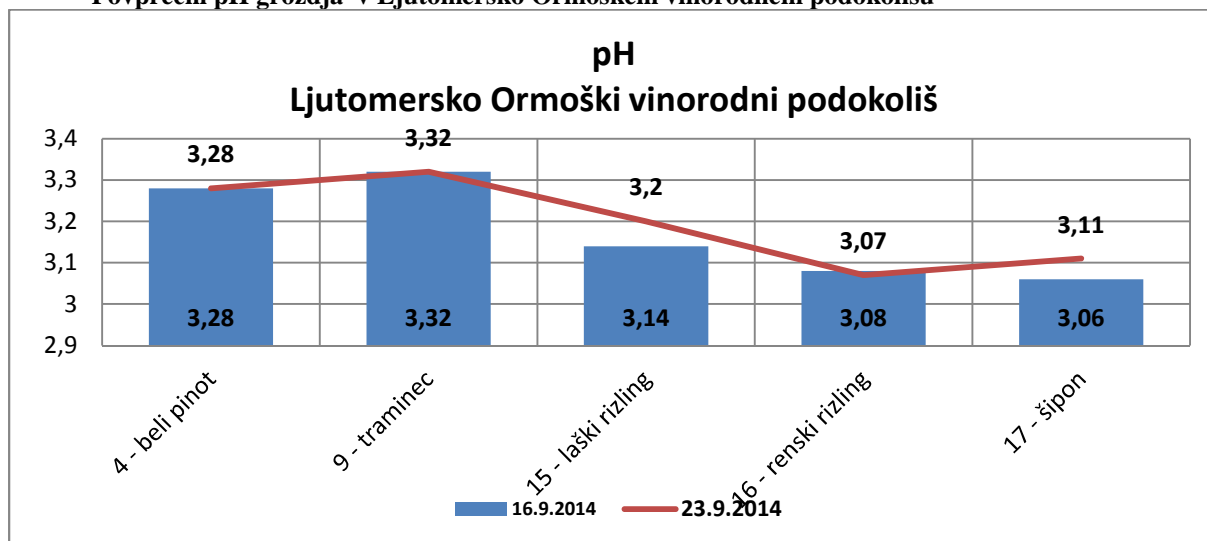
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečni pH grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
Povprečne skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu**

