

Datum:		25. avgust, 2020					
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina	202,4	69	16,4	3,26	6,83	102
	2 - rizvanec	208,0	67	15,9	3,29	8,07	83
	3 - muškato tonel	258,0	62	14,5	3,33	6,39	97
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	172,1	64	15,2	3,05	11,91	55
	5 - chardonnay	169,5	65	15,3	3,03	12,53	52
	6 - sivi pinot	151,2	67	15,7	3,04	12,14	56
	7 - zeleni silvanec	172,6	56	13,2	2,96	14,44	39
	8 - sauvignon	170,3	58	13,7	2,95	14,50	40
	9 - traminec	166,9	74	17,5	3,30	8,13	91
	10 - rumeni muškato	254,9	63	14,8	3,10	8,23	78
	11 - kerner	191,8	61	14,4	3,01	12,71	48
	12 - modri pinot	166,8	67	15,9	3,17	12,20	55
POZNE SORTE							
	15 - laški rizling	148,2	52	12,3	3,01	13,35	39
	16 - renski rizling	152,4	57	13,4	3,01	17,94	32
	17 - šipon	232,2	46	11,0	2,94	18,66	25
	18 - žametovka						
	rane sorte	222,8	66	15,6	3,29	7,09	94
	sr. pozne sorte	177,8	63	15,0	3,05	12,16	55
	pozne sorte	177,6	51	12,2	2,99	16,65	32
	vse sorte	184,5	60	14,2	3,07	12,75	54

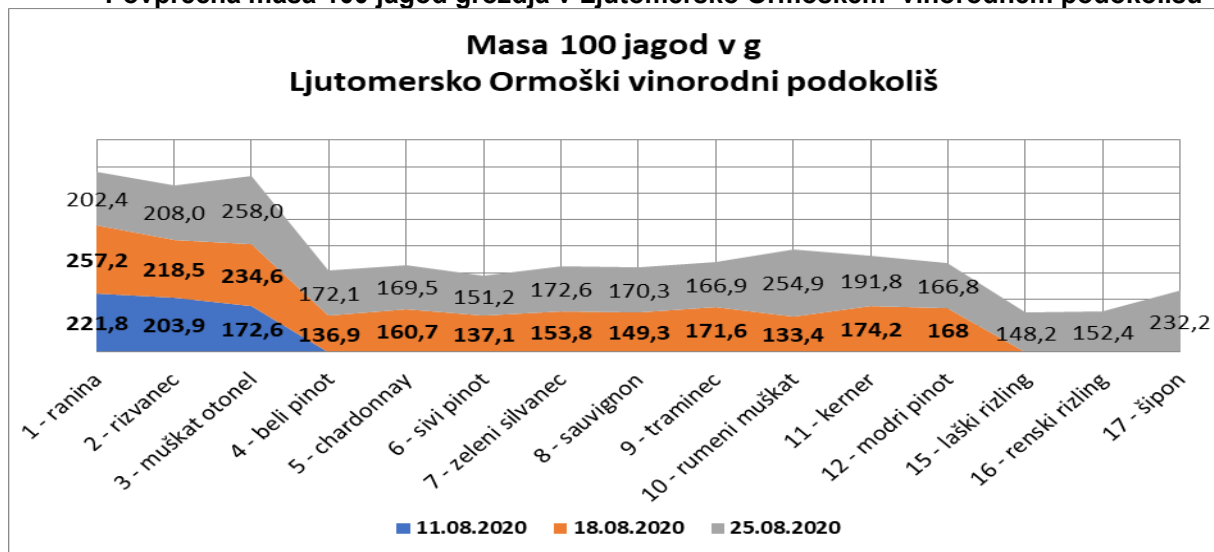
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

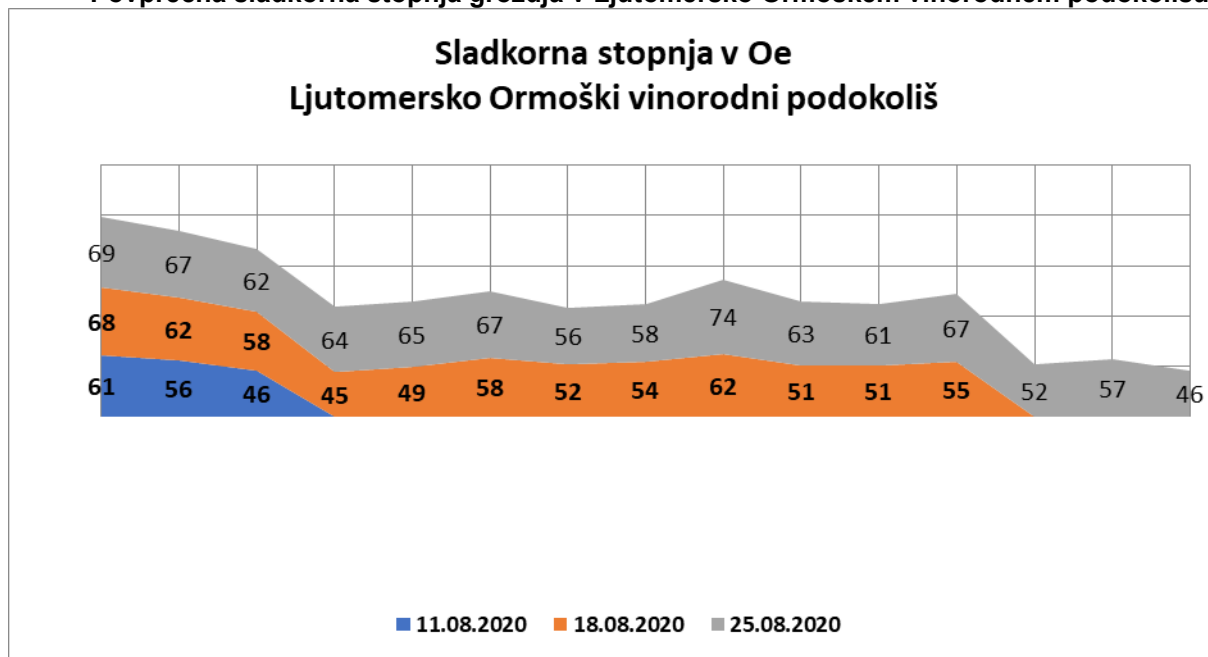
R<70 SLABE KAKOVOSTI

Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:

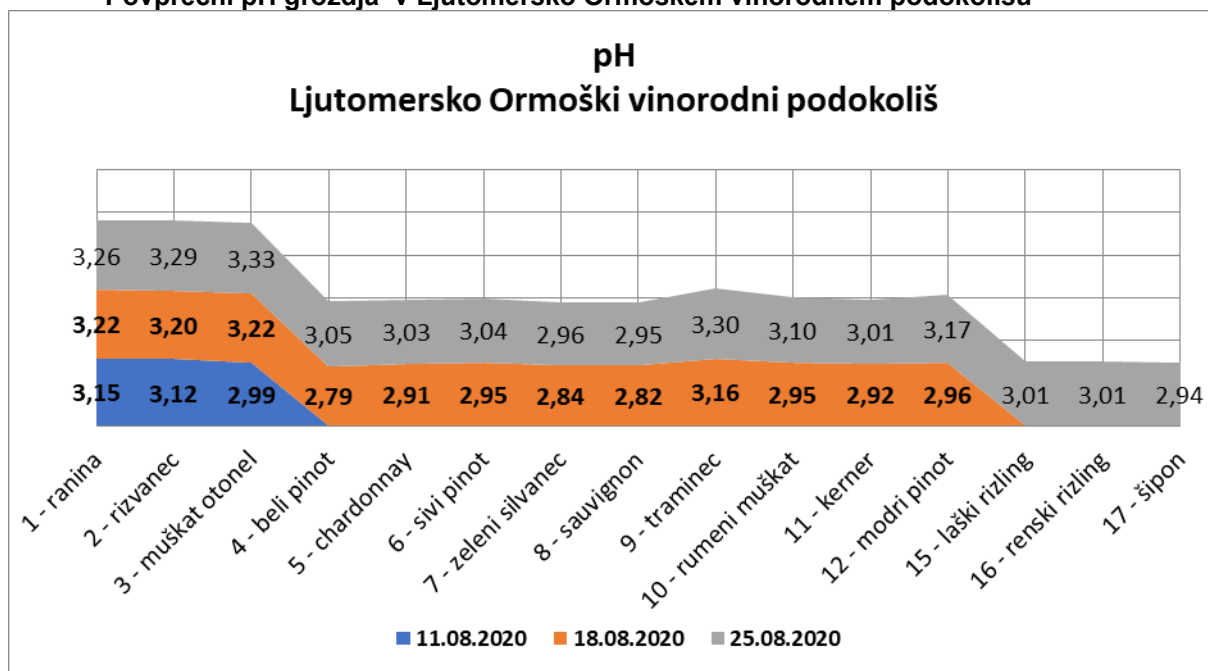
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



**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**

