

Datum:

25. avgust, 2015

C - Ljutomersko-Ormoški vinorodni podkoliš

	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Razmerje		Faktor zrelosti po Benvegninu R
						jabolčna kislina	vinska kislina	
RANE SORTE								
	1 - ranina	207,9	79	3,18	6,37	31	69	125
	2 - rizvanec	196,2	66	3,12	6,58	33	67	100
	3 - muškati otonel	246,4	72	3,23	6,19	38	62	119
SREDNJE POZNE SORTE								
	4 - beli pinot	163,6	67	2,97	8,61	34	66	78
	5 - chardonnay	163,2	70	3,04	8,40	35	65	84
	6 - sivi pinot	147,3	72	3,13	7,33	39	61	101
	7 - zeleni silvanec	146,4	68	2,99	9,89	40	60	69
	8 - sauvignon	171,1	71	2,97	9,89	45	55	72
	9 - traminec	152,4	76	3,10	6,36	27	73	119
	10 - rumeni muškati	269,8	68	3,13	6,96	42	58	97
	11 - kerner	207,6	68	3,15	8,13	38	62	84
	12 - modri pinot	147,3	71	3,11	8,93	50	50	80
	13 - modra frankinja							
	14 - zweigelt							
POZNE SORTE								
	15 - laški rizling	143,6	68	3,07	7,49			91
	16 - renski rizling	154,6	64	2,97	10,24			63
	17 - šipon	217,1	58	2,88	13,82			46
	18 - žametovka							
	rane sorte	216,8	72	3,18	6,38	34	66	114
	sr. pozne sorte	173,0	70	3,05	8,43	39	61	86
	pozne sorte	171,8	63	2,97	10,52			67
	vse sorte	179,2	68	3,05	8,75	38	62	92

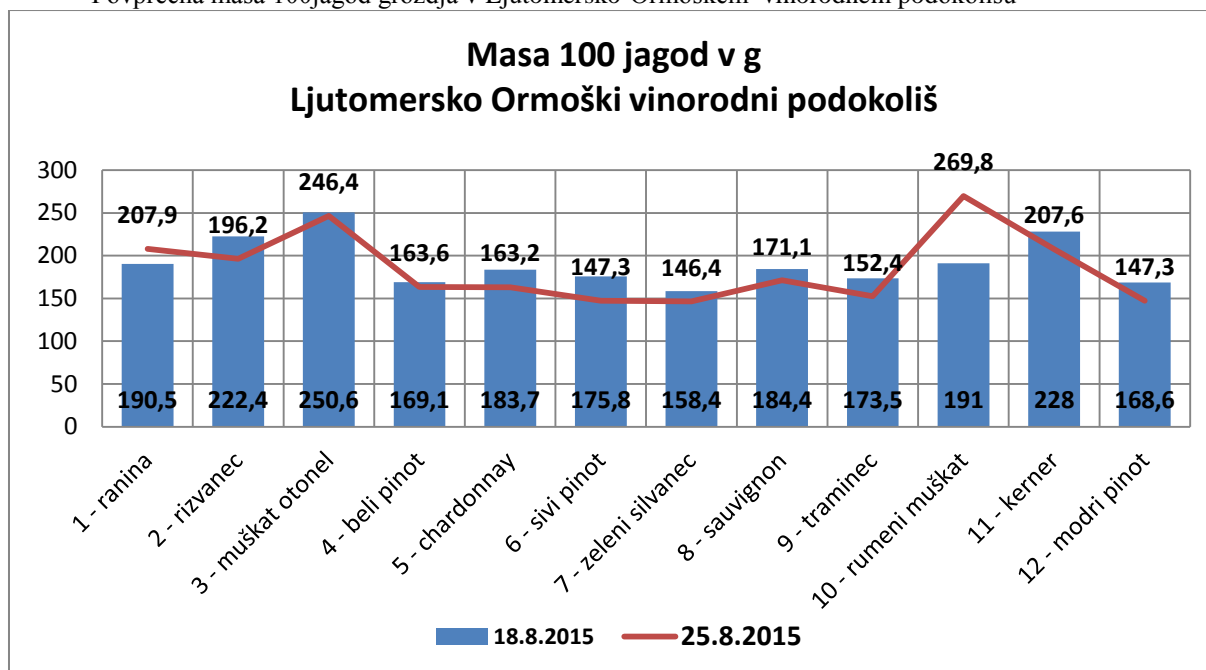
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

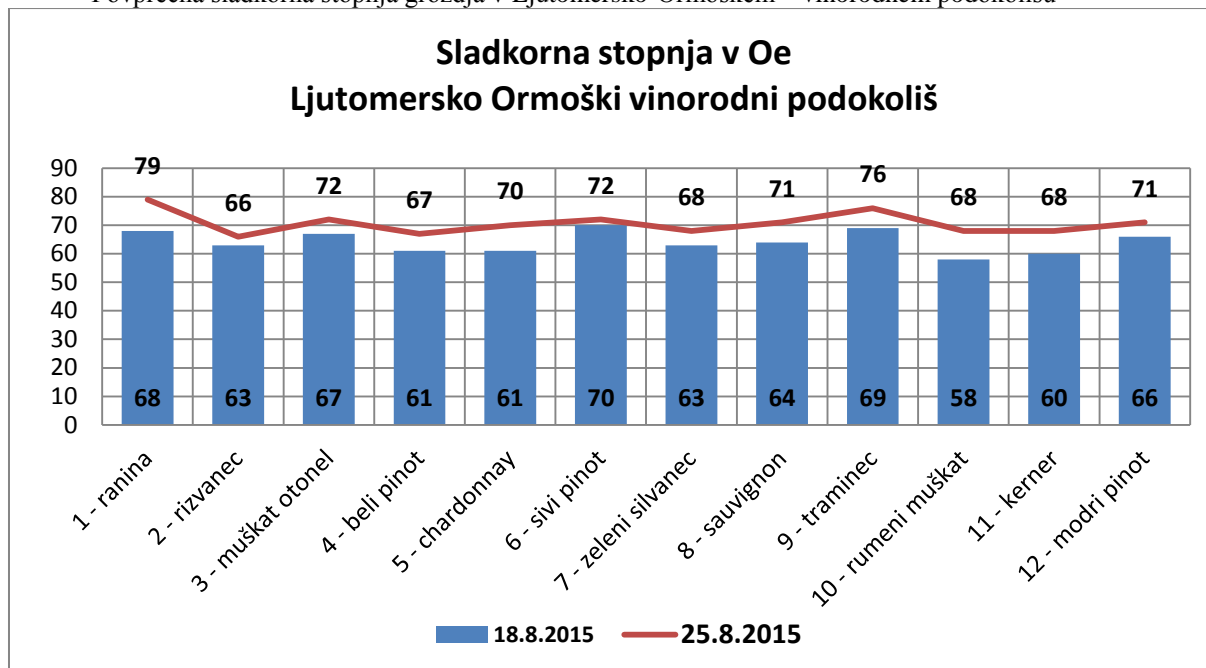
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podokolišu



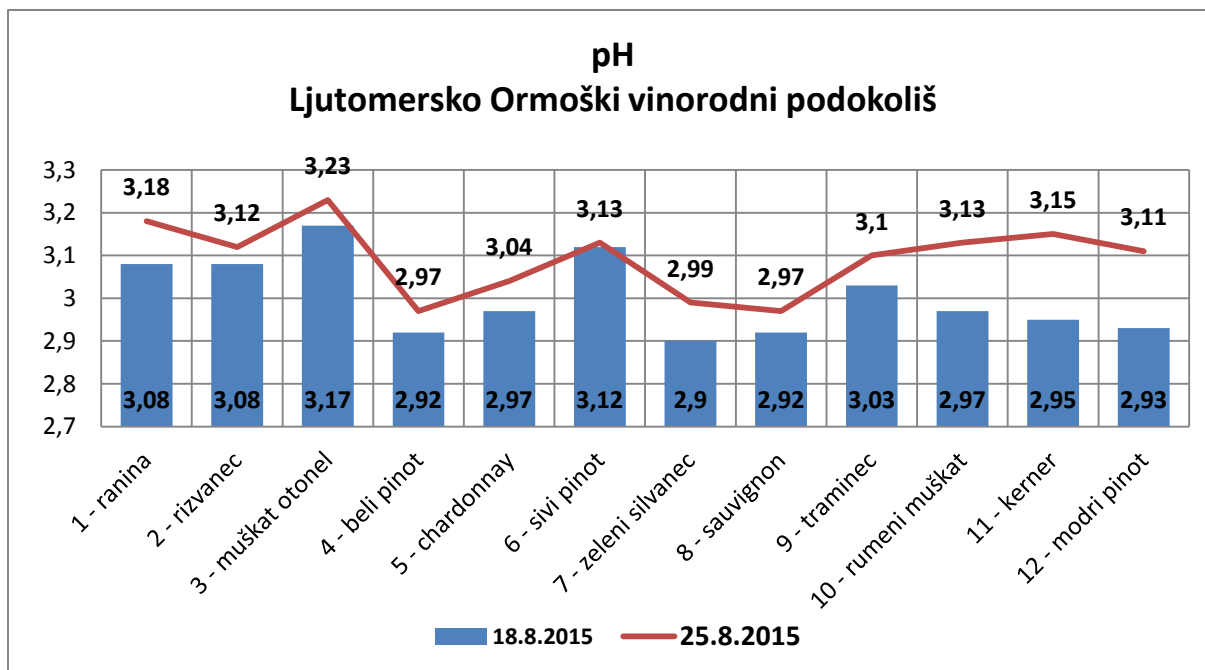
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:

Povprečni pH grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem okolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2015:

Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podkolišu

