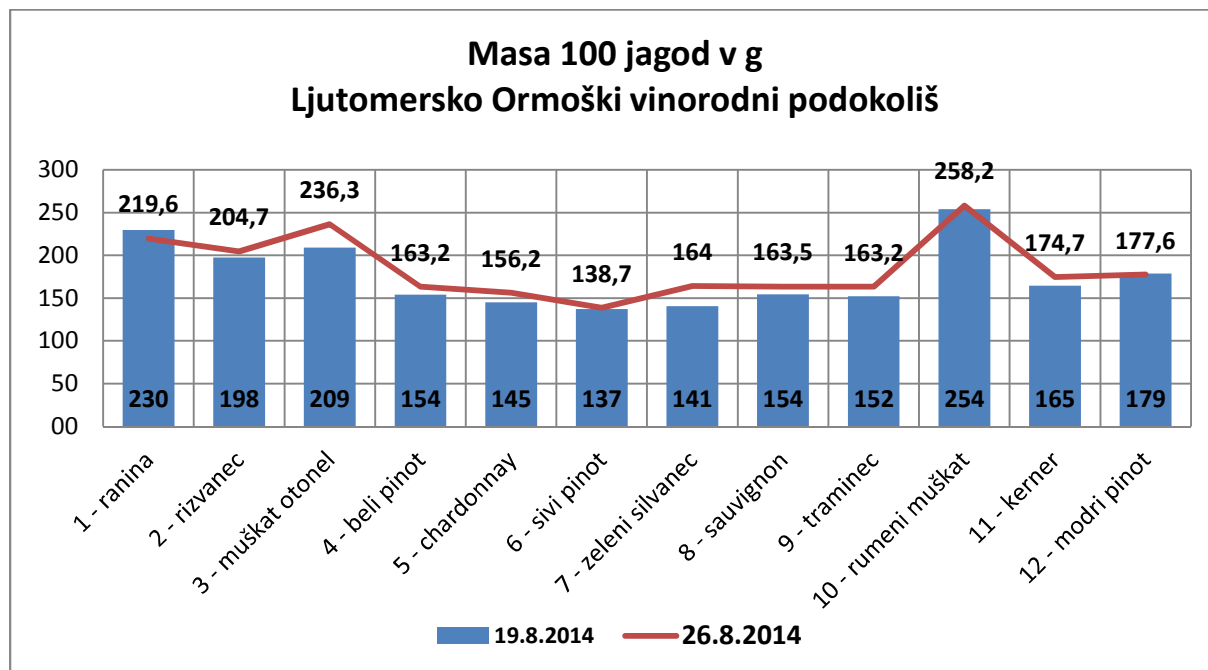


Datum:

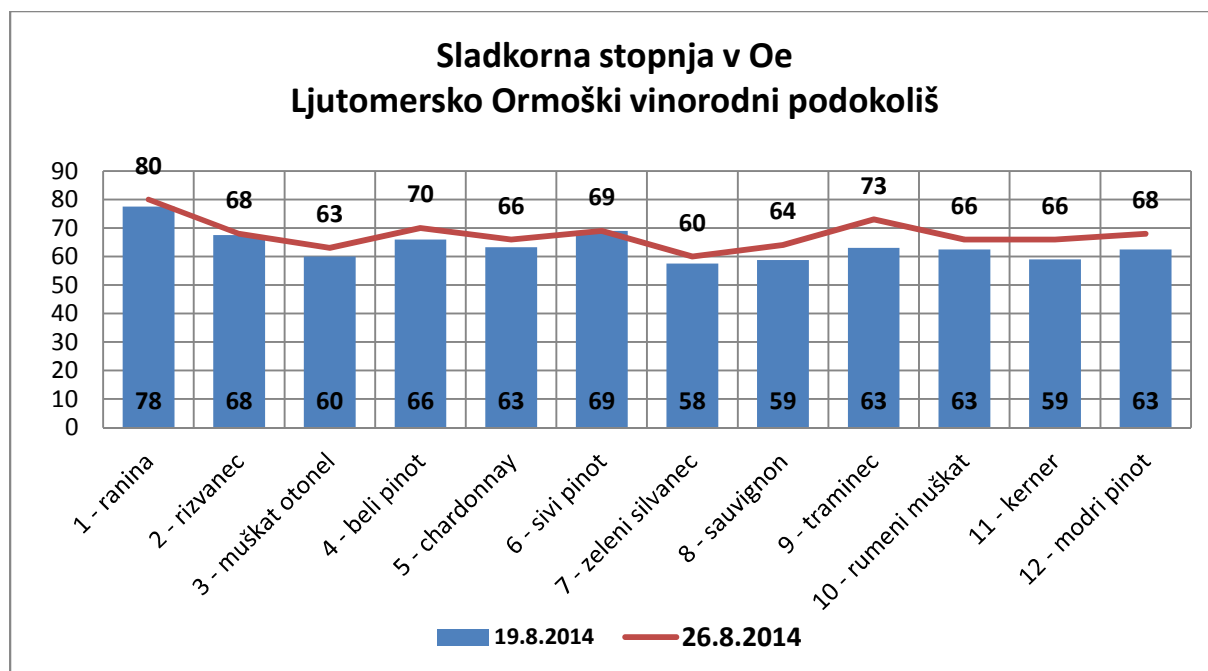
26. avgust, 2014

C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš						
	sorta	masa(g)	Oe	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE						
	1 - ranina	219,6	80	3,30	7,39	112
	2 - rizvanec	204,7	68	3,13	8,68	79
	3 - muškat otonel	236,3	63	3,16	8,52	75
SREDNJE POZNE SORTE						
	4 - beli pinot	163,2	70	3,06	11,44	61
	5 - chardonnay	156,2	66	3,01	13,27	50
	6 - sivi pinot	138,7	69	3,07	10,98	65
	7 - zeleni silvanec	164,0	60	2,93	15,36	39
	8 - sauvignon	163,5	64	2,95	16,43	39
	9 - traminec	163,2	73	3,10	10,43	70
	10 - rumeni muškat	258,2	66	3,13	8,88	74
	11 - kerner	174,7	66	2,98	12,30	55
	12 - modri pinot	177,6	68	3,02	12,72	57
	13 - modra frankinja					
	14 - zweigelt					
POZNE SORTE						
	15 - laški rizling	130,2	53	2,91	15,33	35
	16 - renski rizling	149,3	57	2,85	18,90	30
	17 - šipon	205,6	45	2,86	20,18	22
	18 - žametovka					
	rane sorte	220,2	70	3,19	8,19	88
	sr. pozne sorte	170,8	66	3,02	12,86	54
	pozne sorte	161,7	52	2,87	18,13	29
	vse sorte	175,5	62	3,00	13,74	62
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST						
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI						
R<70 SLABE KAKOVOSTI						

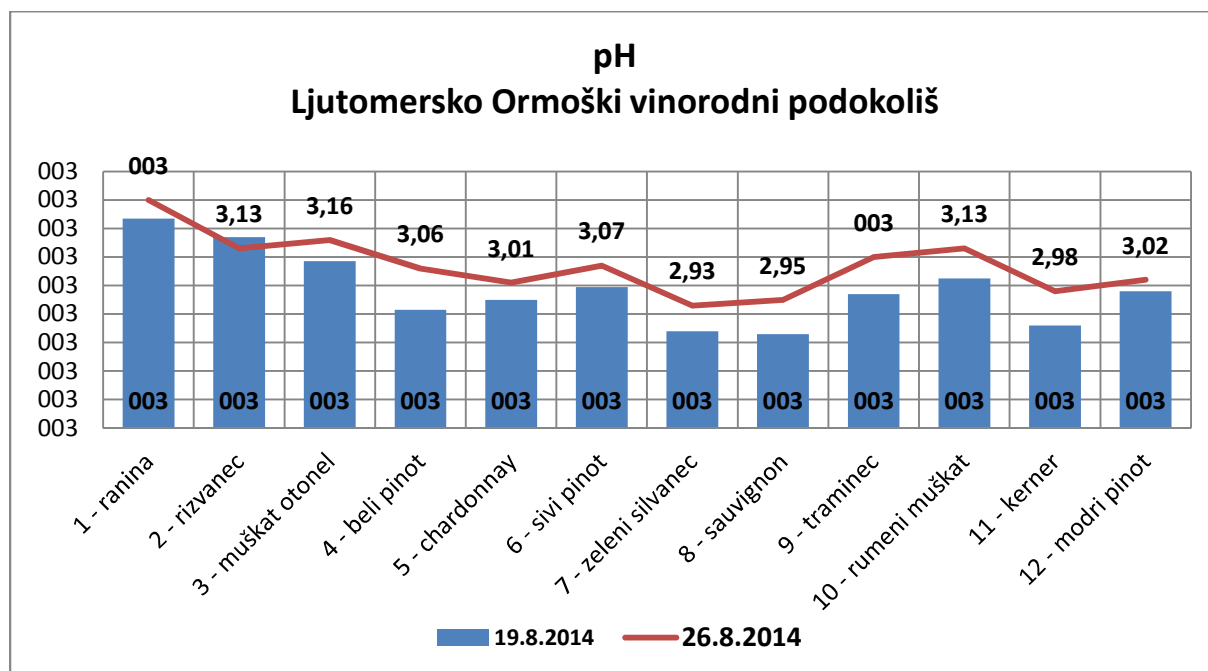
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2014:
 Povprečna masa 100jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



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 podokolišču**



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

