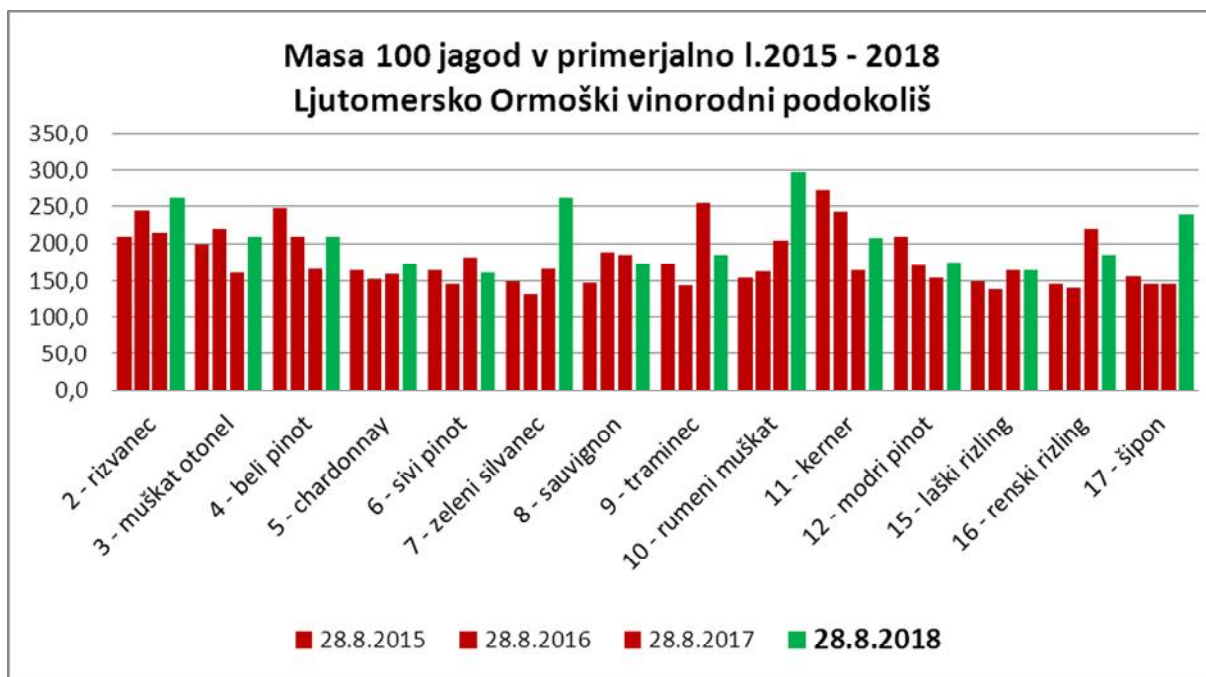
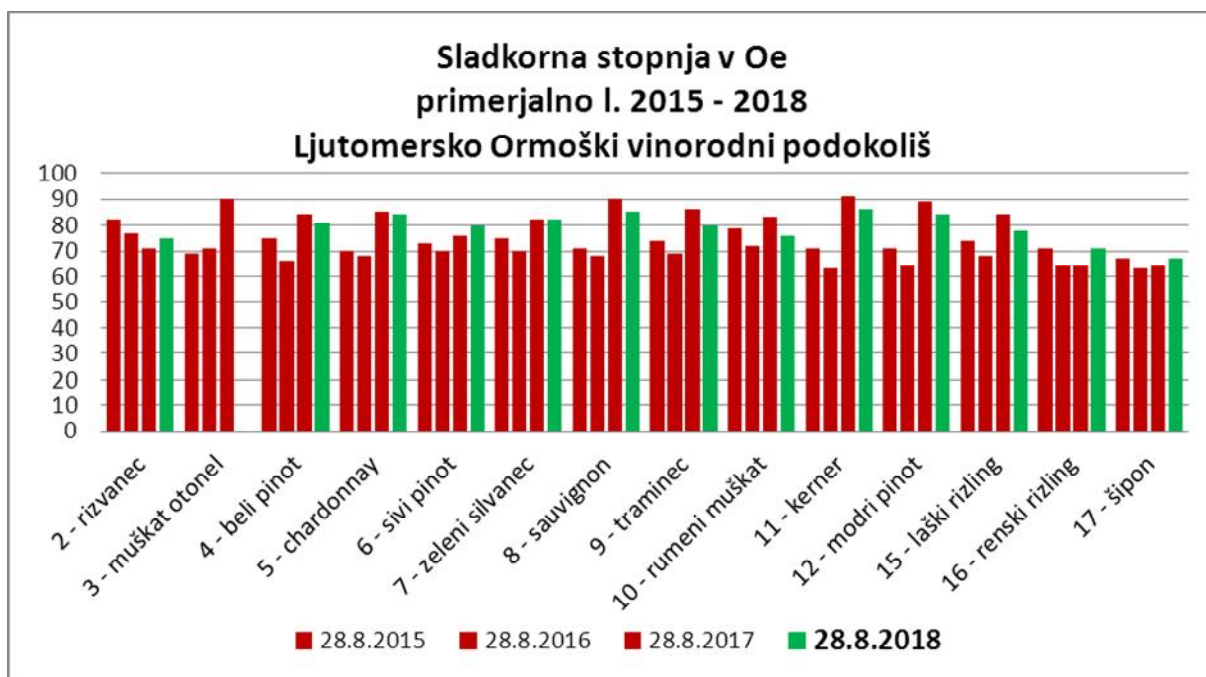


Datum:		28. avgust, 2018							
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina %	vinska kislina %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	261,6	75	17,8	3,66	4,26	44	51	176
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	208,3	81	19,2	3,52	4,55	50	50	178
	5 - chardonnay	173,5	84	19,7	3,31	6,02	41	59	143
	6 - sivi pinot	160,8	80	18,9	3,41	5,90	50	50	156
	7 - zeleni silvanec	262,2	82	19,4	3,42	4,89	43	57	168
	8 - sauvignon	172,5	85	19,9	3,34	5,49	42	58	154
	9 - traminec	184,3	80	18,9	3,50	5,22	48	52	153
	10 - rumeni muškat	298,1	76	18,0	3,42	5,02	44	56	151
	11 - kerner	206,4	86	20,2	3,27	5,67	36	64	152
	12 - modri pinot	175,0	84	19,8	3,34	6,34	44	56	136
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	165,0	78	18,5	3,20	5,76	43	57	137
	16 - renski rizling	185,4	71	16,9	3,08	7,27	43	57	100
	17 - šipon	239,0	67	15,9	3,06	8,10	43	57	82
	18 - žametovka						0	0	
	rane sorte	261,6	75	17,8	3,66	4,26	0	0	176
	sr. pozne sorte	195,8	82	19,4	3,38	5,59	49	51	151
	pozne sorte	196,4	72	17,2	3,12	6,94	44	56	109
	vse sorte	198,2	78	18,5	3,29	6,04	43	57	137
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

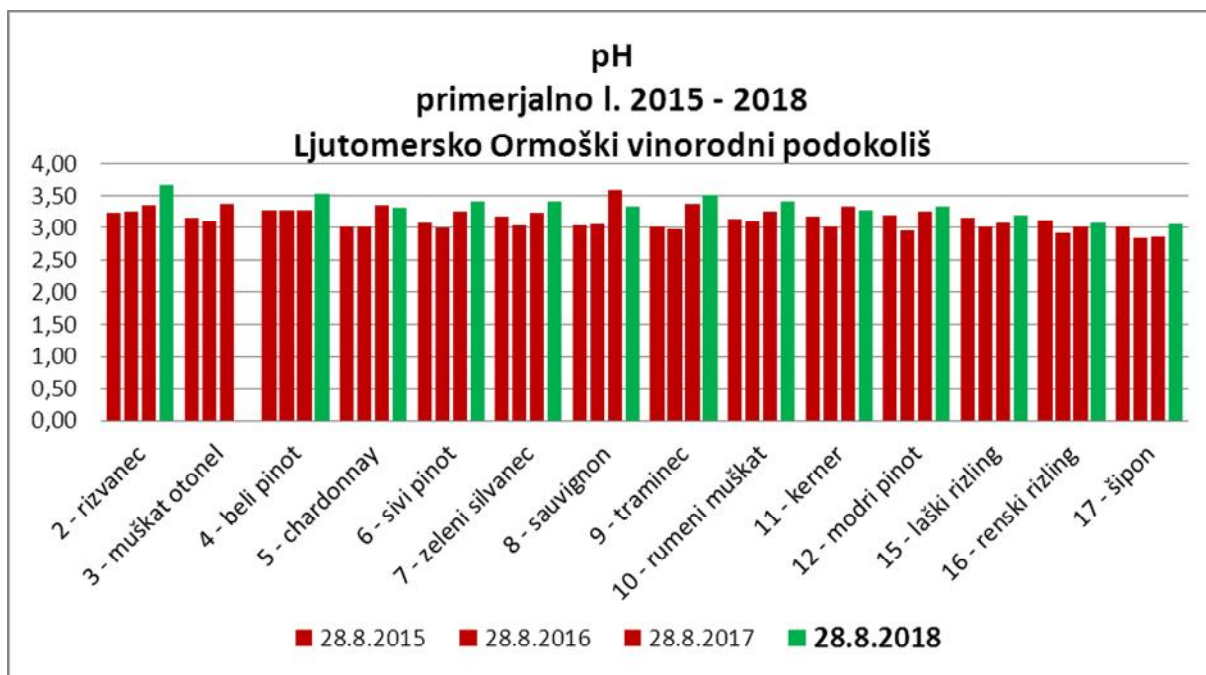
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni pH grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2018:
Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu

