

Datum:

30. avgust, 2016

C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina	246,0	79	18,6	3,28	6,88	114
	2 - rizvanec	219,4	73	17,3	3,13	7,66	95
	3 - muškat otonel	209,4	68	16,2	3,31	4,77	149
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	153,9	70	16,6	3,05	9,77	72
	5 - chardonnay	145,9	72	17,0	3,02	10,98	65
	6 - sivi pinot	133,2	72	17,1	3,06	10,22	71
	7 - zeleni silvanec	188,6	70	16,5	3,09	10,21	70
	8 - sauvignon	144,2	71	16,9	3,01	11,36	66
	9 - traminec	163,5	74	17,6	3,12	9,45	79
	10 - rumeni muškat	244,3	65	15,4	3,05	8,35	78
	11 - kerner	171,6	66	15,6	3,00	11,48	58
	12 - modri pinot	139,7	70	16,6	3,04	12,48	56
POZNE SORTE							
	15 - laški rizling	141,0	66	15,6	2,96	10,56	63
	16 - renski rizling	146,5	65	15,4	2,88	15,46	42
	17 - šipon	229,0	49	11,7	2,85	15,97	31
	18 - žametovka						
	rane sorte	224,9	73	17,3	3,24	6,44	119
	sr. pozne sorte	161,3	70	16,6	3,04	10,60	68
	pozne sorte	172,1	61	14,5	2,90	13,82	47
	vse sorte	174,1	68	16,1	3,03	10,87	79

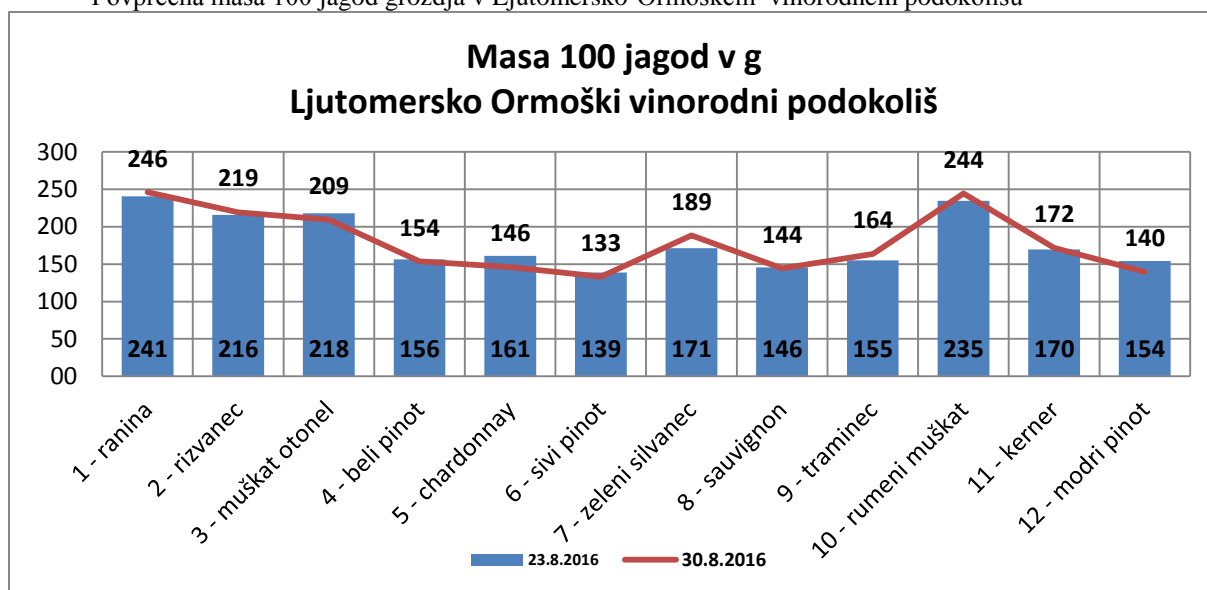
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

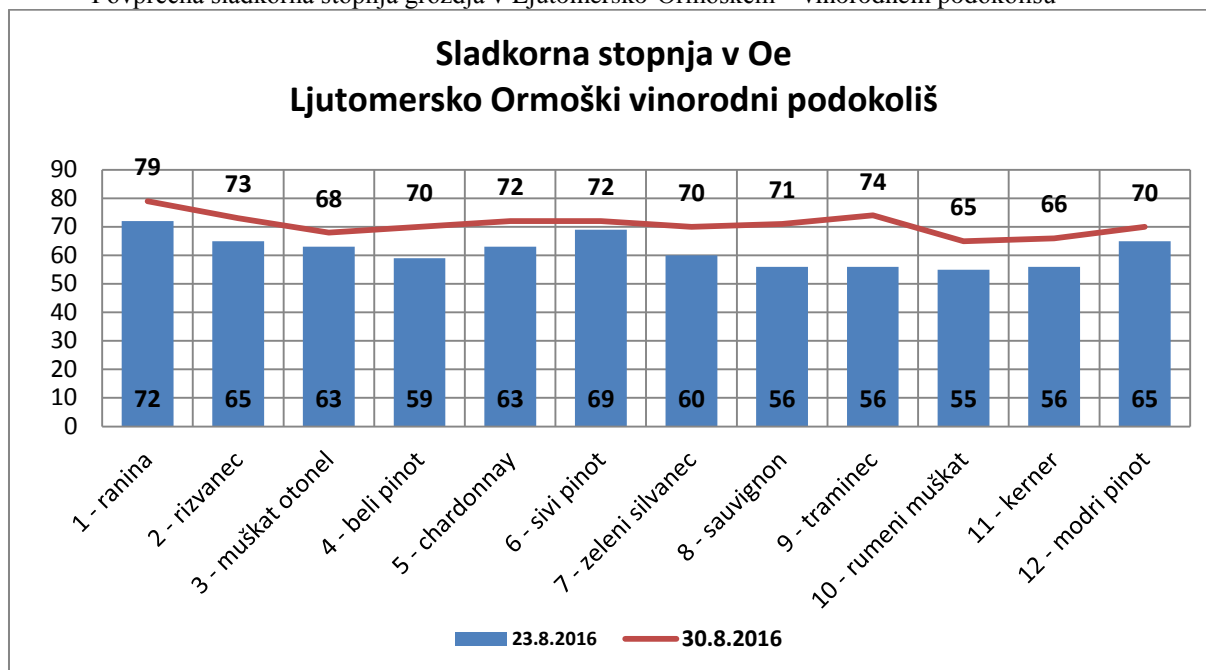
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podokolišu



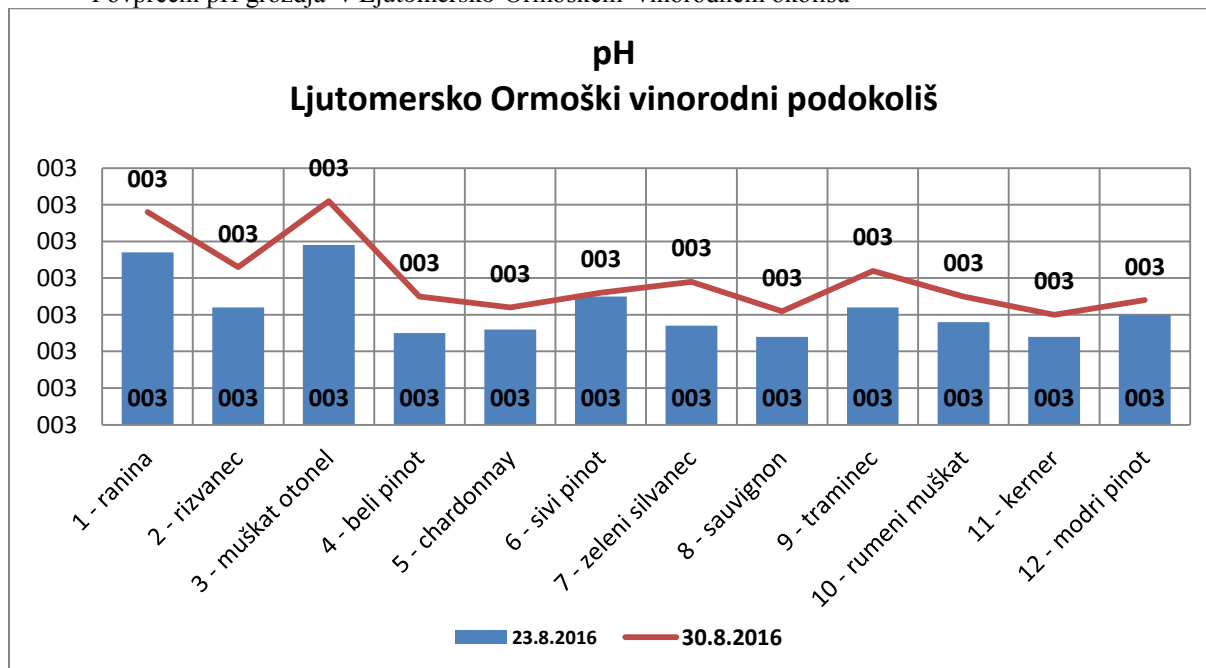
Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni pH grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem okolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2016:

Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko-Ormoškem vinorodnem podokolišu

