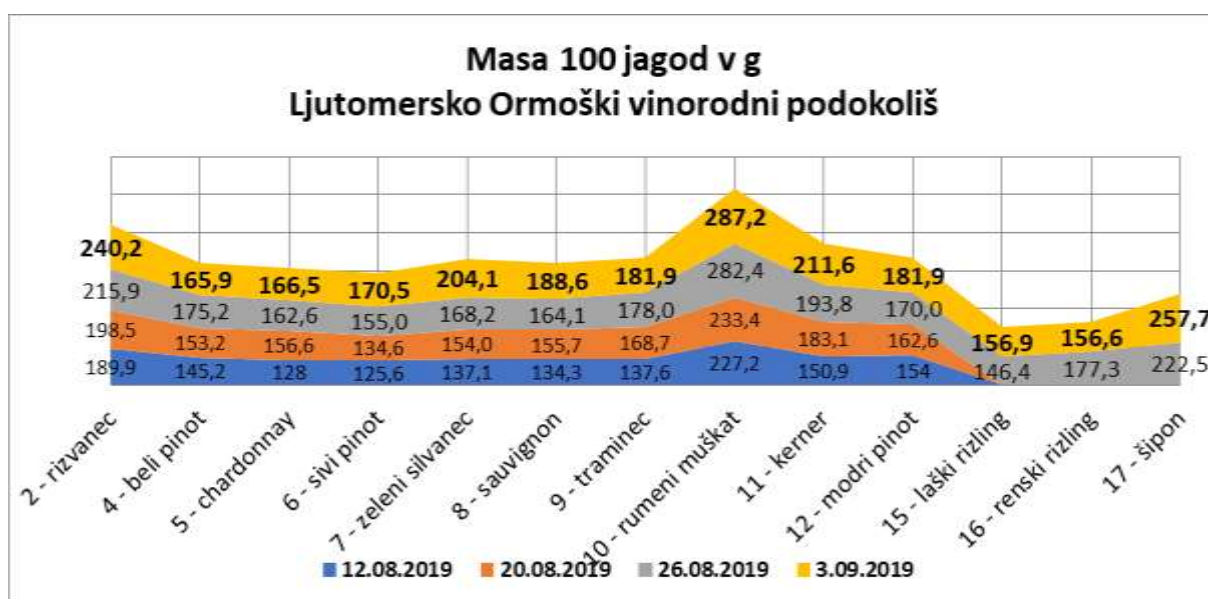
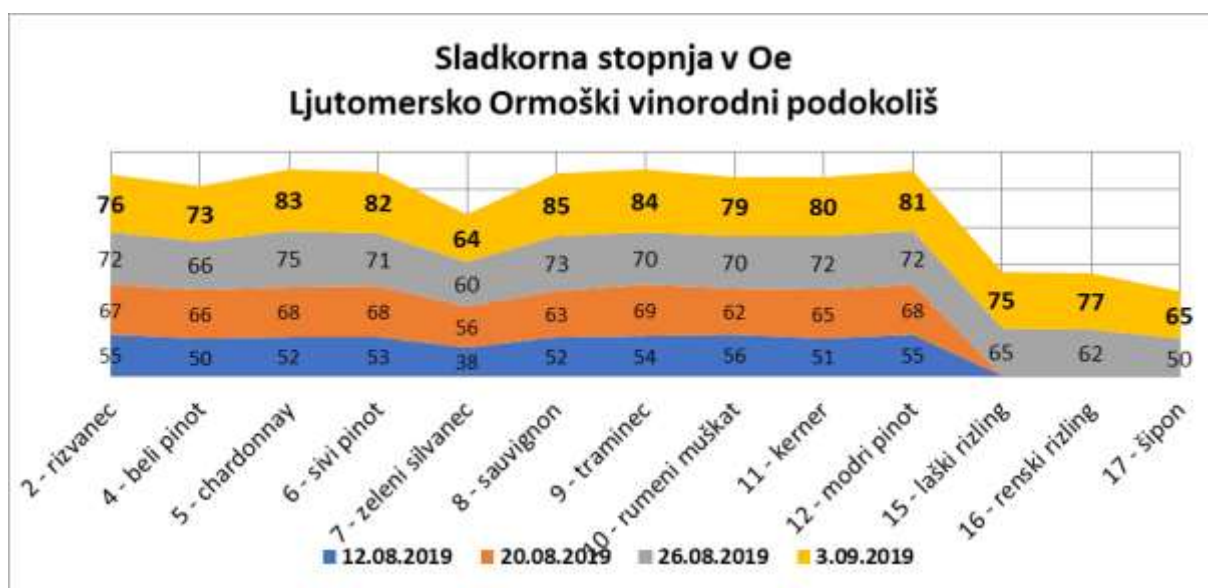


Datum:		03. september, 2019							
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	2 - rizvanec	240,2	76	18,0	3,33	5,63	33	67	135
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	165,9	73	17,2	3,13	10,00	29	71	77
	5 - chardonnay	166,5	83	19,5	3,26	7,46	43	57	112
	6 - sivi pinot	170,5	82	19,2	3,28	6,86	44	56	122
	7 - zeleni silvanec	204,1	64	15,2	3,17	8,48	45	55	75
	8 - sauvignon	188,6	85	20,0	3,21	8,20	40	60	105
	9 - traminec	181,9	84	19,8	3,37	5,53	43	57	152
	10 - rumeni muškat	287,2	79	18,6	3,29	6,50	31	69	121
	11 - kerner	211,6	80	18,9	3,24	7,31	42	58	110
	12 - modri pinot	181,9	81	19,1	3,22	8,54	42	58	95
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	156,9	75	17,7	3,20	7,65	35	65	98
	16 - renski rizling	156,6	77	18,3	3,06	10,70	39	61	72
	17 - šipon	257,7	65	15,5	3,01	11,80	48	52	55
	rane sorte	240,2	76	18,0	3,33	5,63	33	67	135
	sr. pozne sorte	192,1	80	18,8	3,24	7,68	40	60	108
	pozne sorte	190,4	72	17,2	3,09	10,05	41	59	75
	vse sorte	192,9	77	18,2	3,19	8,44	39	61	97
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

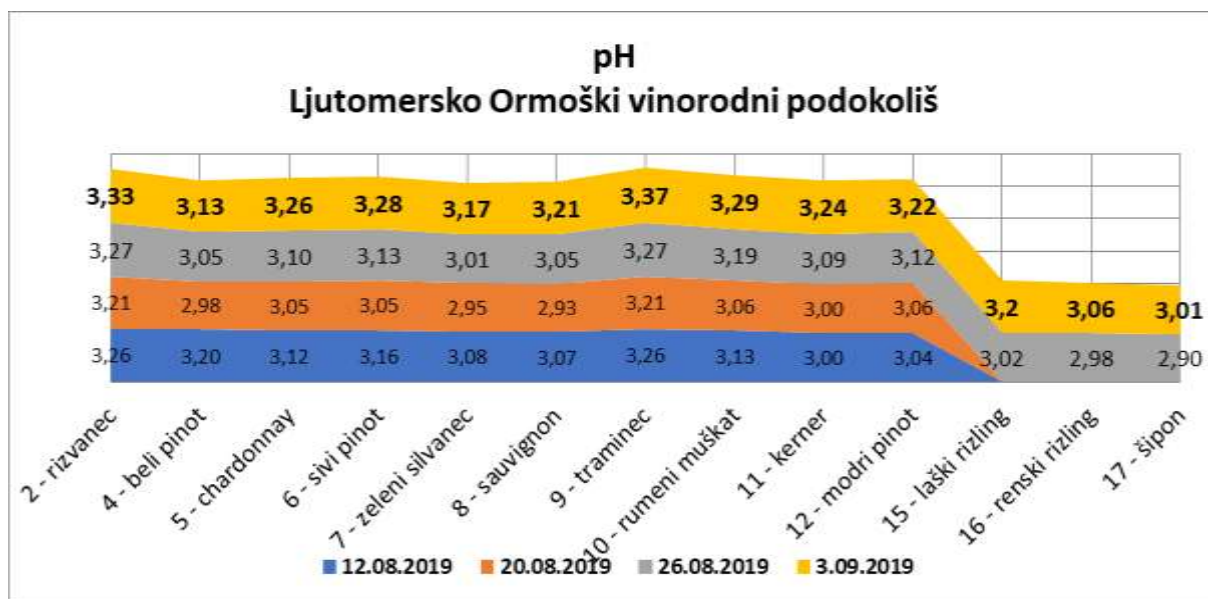
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
 Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
 Povprečni pH grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
 Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu

