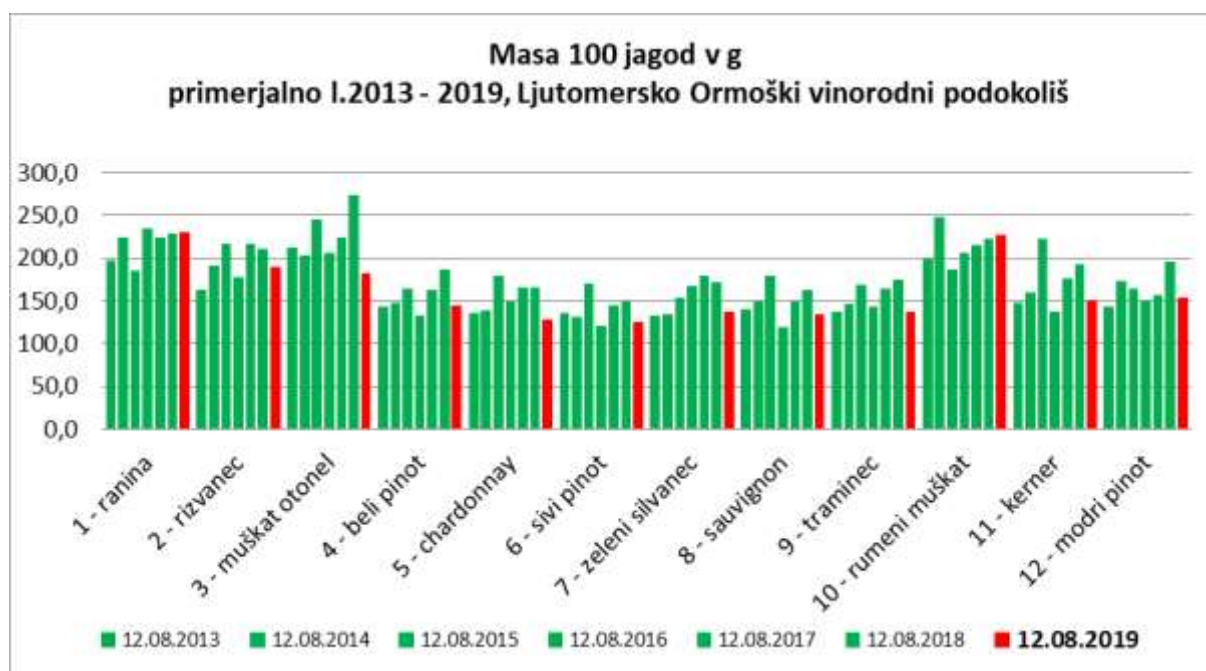


Datum:		12. avgust, 2019					
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	Skupne kisline (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE							
	1 - ranina	230,0	75	17,8	3,34	7,80	96
	2 - rizvanec	189,9	55	13,0	3,07	12,62	44
	3 - muškát otonel	181,6	57	13,4	3,14	10,21	56
SREDNJE POZNE SORTE							
	4 - beli pinot	145,2	50	11,8	2,93	19,04	28
	5 - chardonnay	128,0	52	12,3	2,93	19,21	27
	6 - sivi pinot	125,6	53	12,5	2,92	19,58	27
	7 - zeleni silvanec	137,1	38	9,0	2,82	27,10	14
	8 - sauvignon	134,3	52	12,3	2,85	24,45	21
	9 - traminec	137,6	54	12,8	3,06	16,14	34
	10 - rumeni muškát	227,2	56	13,3	3,00	14,28	42
	11 - kerner	150,9	51	12,0	2,90	19,79	26
	12 - modri pinot	154,0	55	13,1	2,92	20,68	27
	rane sorte	200,5	62	14,7	3,18	10,21	65
	sr. pozne sorte	145,6	51	12,1	2,92	20,35	27
	vse sorte	157,4	53	12,7	2,97	18,18	35
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 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu

