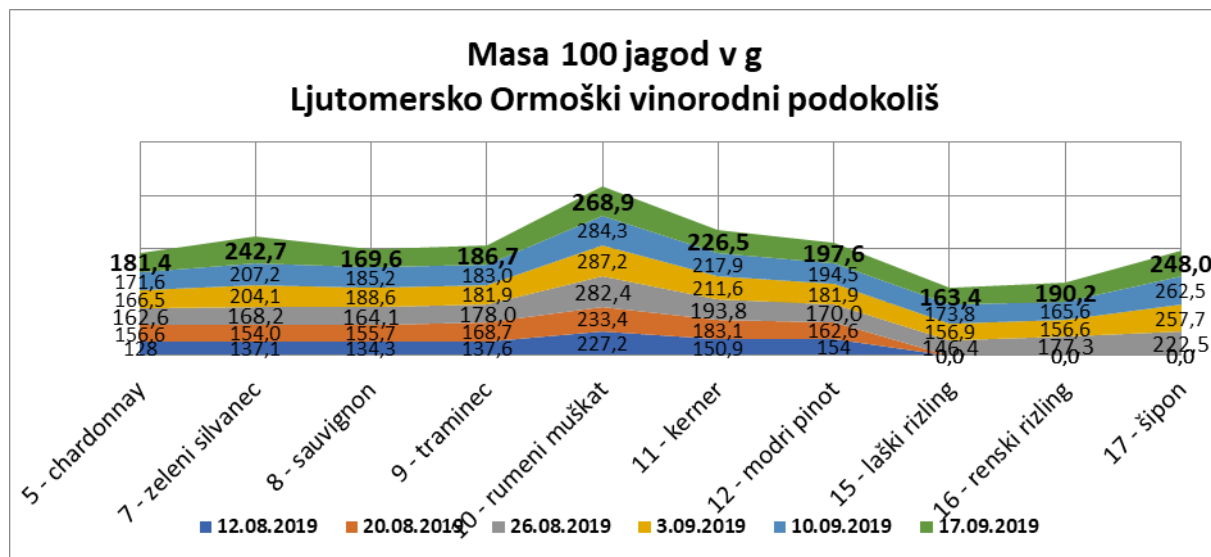
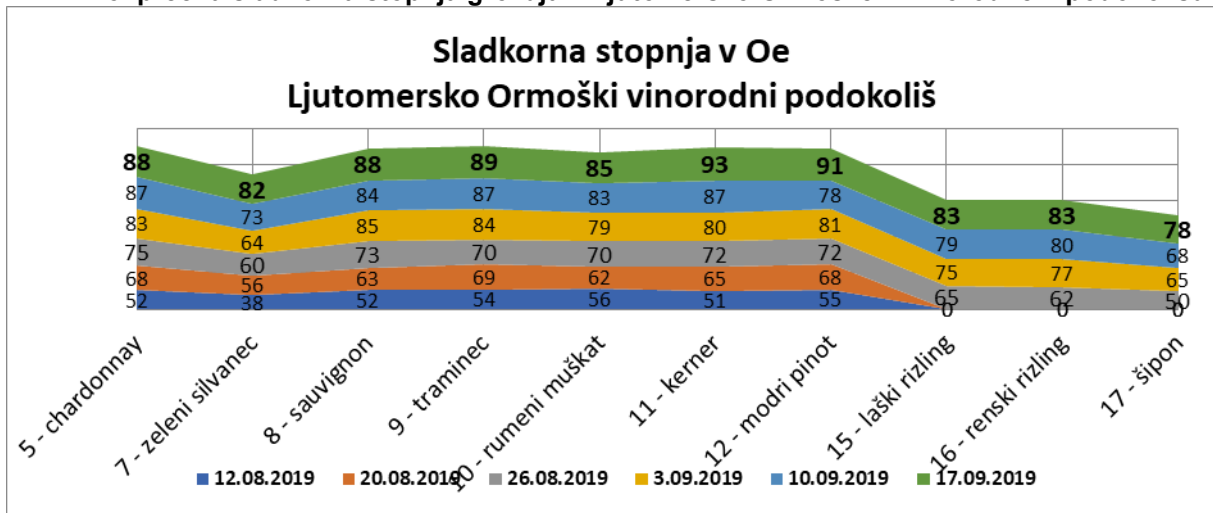


Datum:		17. september, 2019							
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
SREDNJE POZNE SORT									
	5 - chardonnay	181,4	88	20,8	3,20	7,60	22	78	116
	7 - zeleni silvanec	242,7	82	19,4	3,23	7,14	34	66	115
	8 - sauvignon	169,6	88	20,8	3,24	7,08	31	69	124
	9 - traminec	186,7	89	20,9	3,36	5,39	28	72	165
	10 - rumeni muškat	268,9	85	19,9	3,30	5,40	24	76	157
	11 - kerner	226,5	93	21,9	3,24	6,50	21	79	143
	12 - modri pinot	197,6	91	21,5	3,29	6,63	30	70	137
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	163,4	83	19,6	3,21	6,46	24	76	129
	16 - renski rizling	190,2	83	19,5	3,10	8,61	19	81	96
	17 - šipon	248,0	78	18,4	3,06	9,13	33	67	85
	sr. pozne sorte	214,3	88	20,7	3,28	6,28	27	73	142
	pozne sorte	195,7	81	19,3	3,13	8,02	25	75	105
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

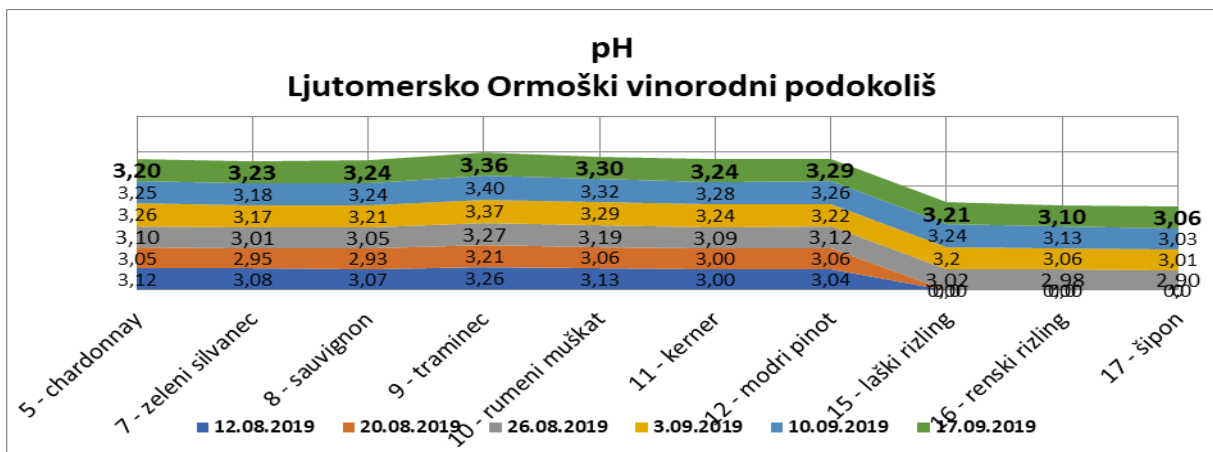
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



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

