

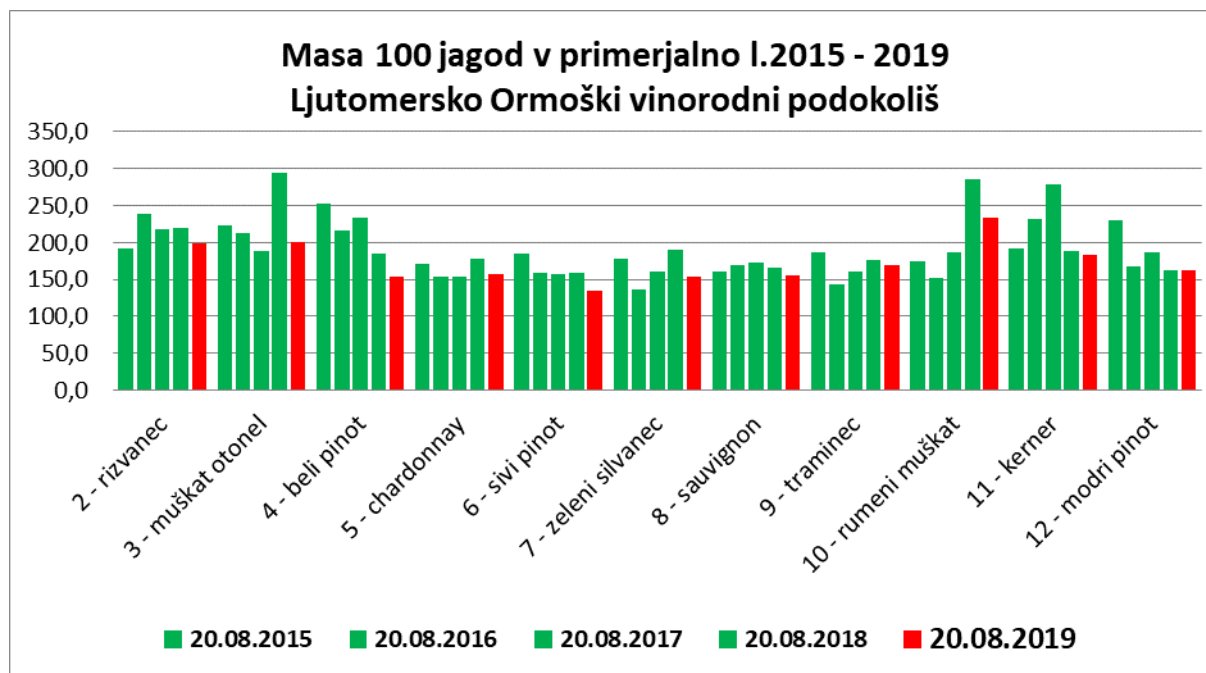
Datum:		20. avgust, 2019					
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	1 - ranina	200,0	81	19,0	3,32	6,75	119
	2 - rizvanec	198,5	67	15,7	3,21	8,69	77
	3 - muškati otonel	200,1	64	15,1	3,25	7,12	90
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	153,2	66	15,6	2,98	14,00	47
	5 - chardonnay	156,6	68	16,0	3,05	12,29	55
	6 - sivi pinot	134,6	68	16,0	3,05	12,57	54
	7 - zeleni silvanec	154,0	56	13,1	2,95	18,31	31
	8 - sauvignon	155,7	63	14,8	2,93	16,21	39
	9 - traminec	168,7	69	16,4	3,21	9,76	71
	10 - rumeni muškati	233,4	62	14,6	3,06	10,44	60
	11 - kerner	183,1	65	15,2	3,00	12,45	52
	12 - modri pinot	162,6	68	16,0	3,06	13,14	52
	<b>rane sorte</b>	199,5	70	16,6	3,26	7,52	95
	<b>sr. pozne sorte</b>	164,9	65	15,3	3,02	13,42	50
	<b>vse sorte</b>	172,3	66	15,6	3,07	12,16	60

**R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST**

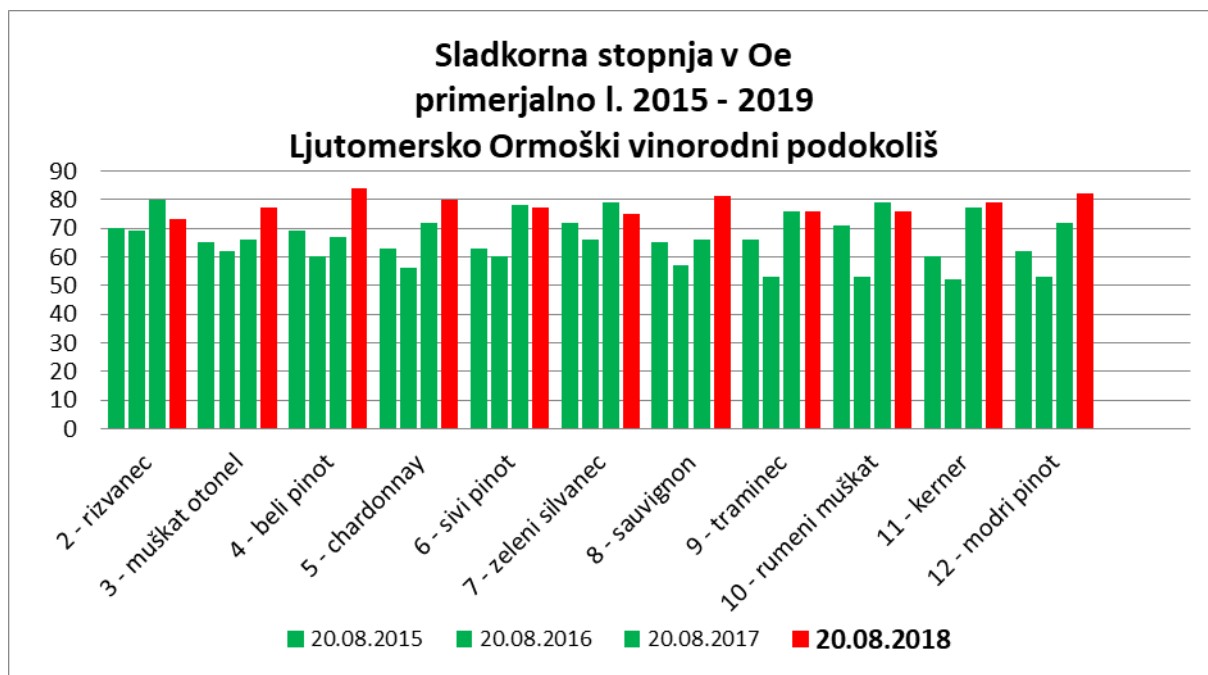
**R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI**

**R<70 SLABE KAKOVOSTI**

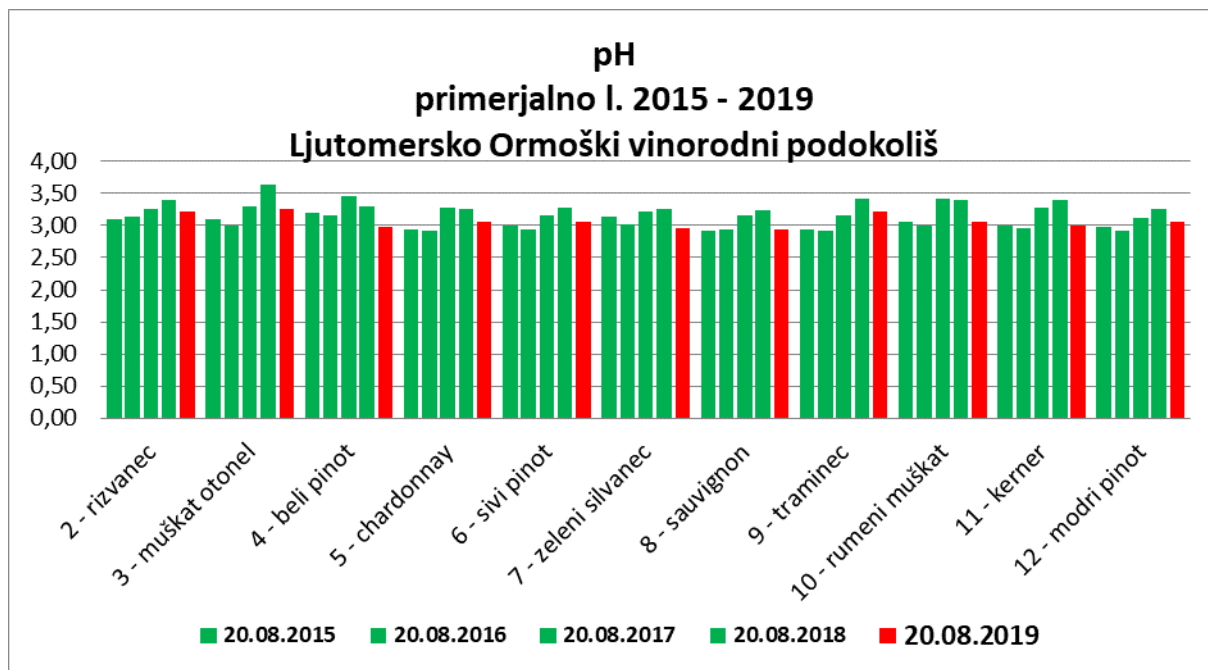
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



**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**

