

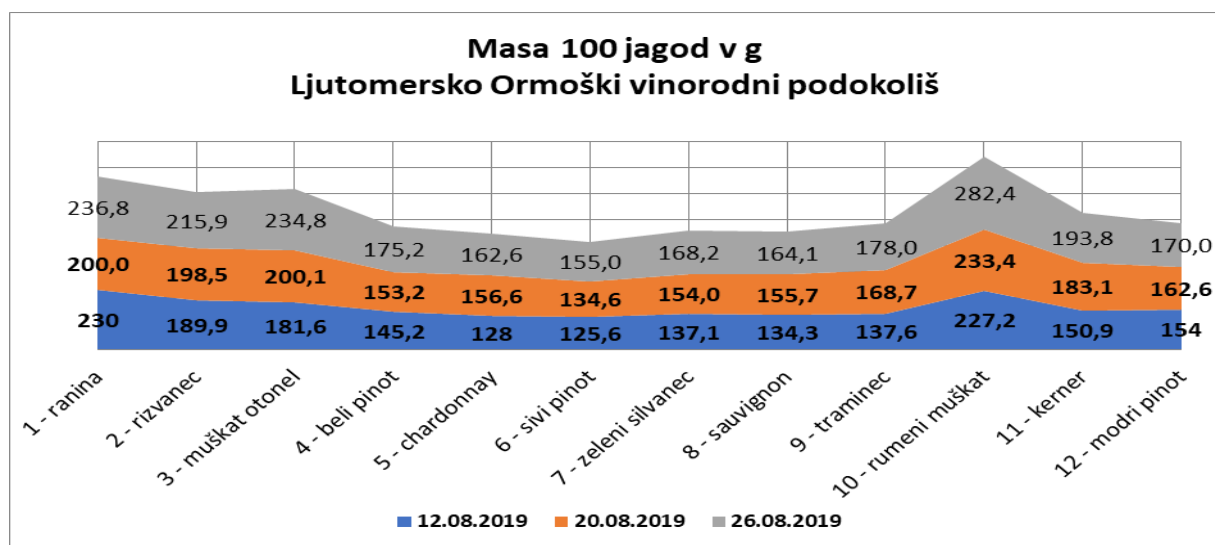
Datum:		26. avgust, 2019								
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš										
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R	
RANE SORTE										
	1 - ranina	236,8	84	19,7	3,42	5,48	32	68	152	
	2 - rizvanec	215,9	72	17,0	3,27	6,52	35	65	110	
	3 - muškato tonel	234,8	63	14,9	3,30	4,89	34	66	130	
SREDNJE POZNE SORTE										
	4 - beli pinot	175,2	66	15,6	3,05	10,45	30	70	63	
	5 - chardonnay	162,6	75	17,9	3,10	9,15	19	81	82	
	6 - sivi pinot	155,0	71	16,7	3,13	9,03	29	71	79	
	7 - zeleni silvanec	168,2	60	14,1	3,01	12,48	33	67	49	
	8 - sauvignon	164,1	73	17,2	3,05	11,08	26	74	67	
	9 - traminec	178,0	70	16,5	3,27	7,70	37	63	91	
	10 - rumeni muškato	282,4	70	16,6	3,19	7,09	44	56	99	
	11 - kerner	193,8	72	17,2	3,09	8,59	36	64	84	
	12 - modri pinot	170,0	72	17,0	3,12	11,55	50	50	62	
POZNE SORTE										
	15 - laški rizling	146,4	65	15,3	3,02	9,78			67	
	16 - renski rizling	177,3	62	14,8	2,98	13,57			48	
	17 - šipon	222,5	50	11,9	2,90	14,84			35	
	18 - žametovka									
	rane sorte	229,2	73	17,2	3,33	5,63	34	66	131	
	sr. pozne sorte	179,6	70	16,7	3,10	9,76	34	66	75	
	pozne sorte	178,3	60	14,2	2,97	12,62			51	
	vse sorte	186,7	68	16,0	3,10	10,00	27	53	76	

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

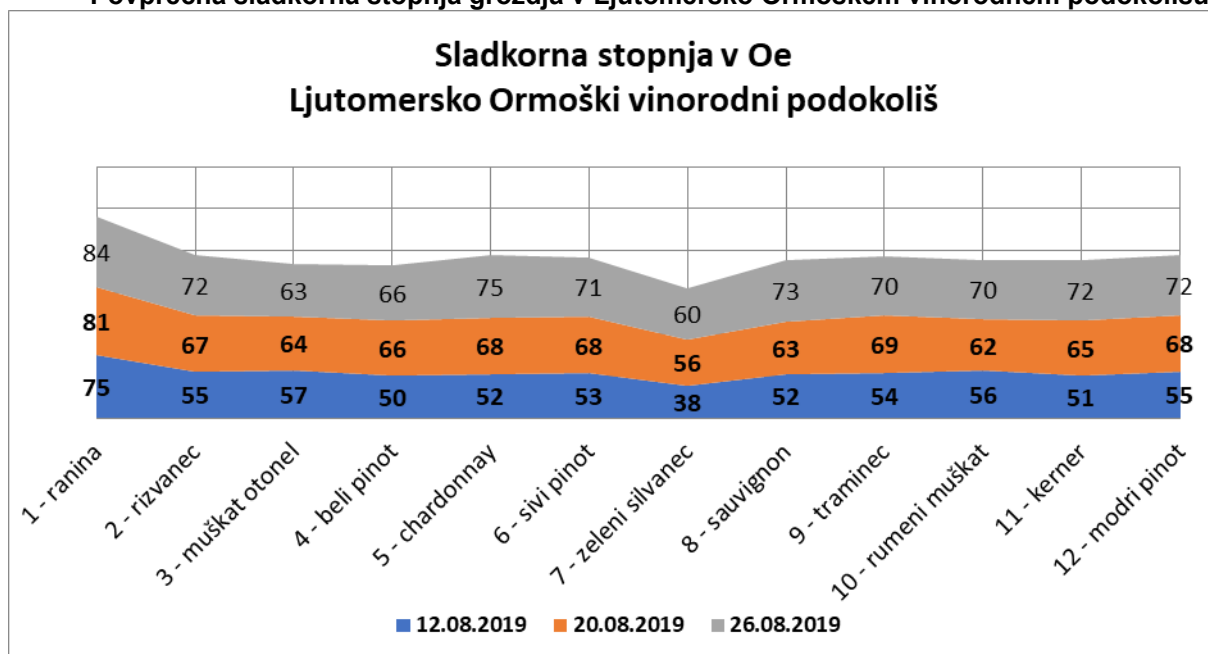
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

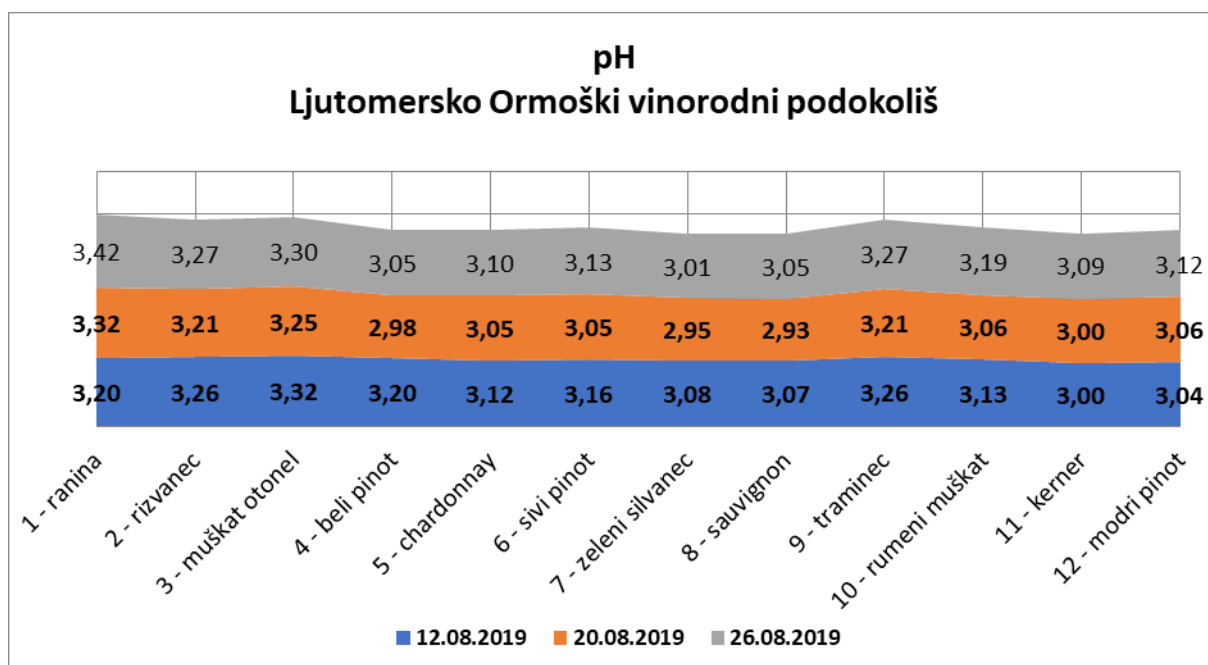
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



**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**

