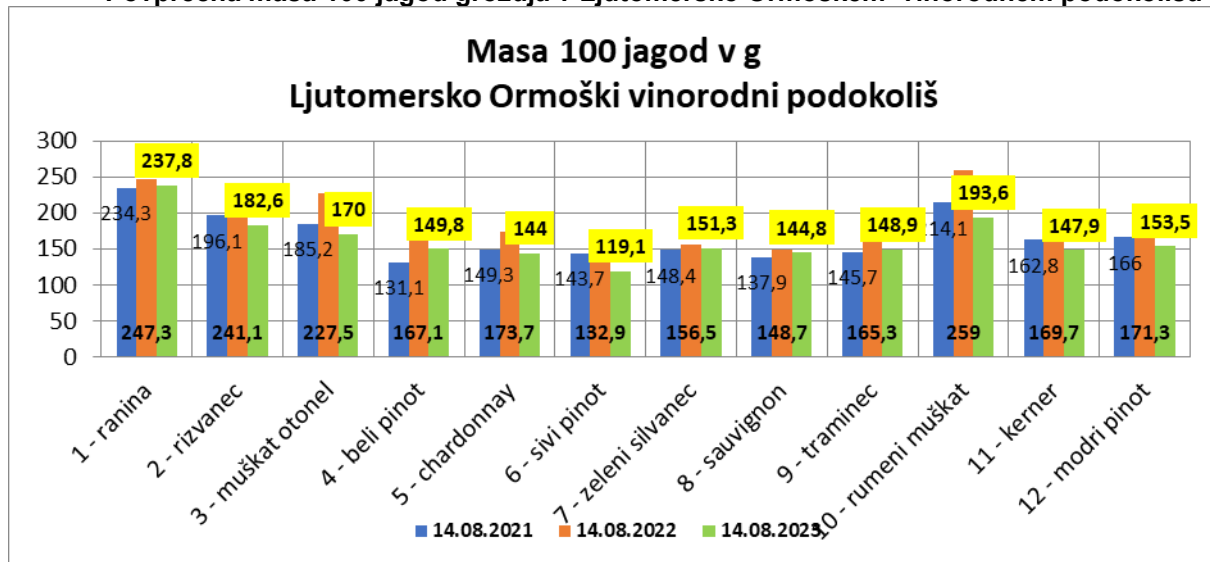


Datum:		14. avgust, 2023							
C-Ljutomersko -Ormoški vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina v %	jabolčna kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegniu R
RANE SORTE									
	1 - ranina	237,8	62	14,6	2,90	13,13	42	58	47
	2 - rizvanec	182,6	50	11,9	2,79	14,42	43	57	35
	3 - muškati otonec	170,0	40	9,5	2,64	16,51	37	63	24
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	149,8	41	9,6	2,52	21,66	27	73	19
	5 - chardonnay	144,0	40	9,6	2,51	21,64	28	72	19
	6 - sivi pinot	119,1	48	11,3	2,57	18,10	33	67	26
	7 - zeleni silvanec	151,3	39	9,3	2,52	22,19	27	73	18
	8 - sauvignon	144,8	51	12,1	2,55	20,34	31	69	25
	9 - traminec	148,9	56	13,2	2,68	16,64	43	57	34
	10 - rumeni muškati	193,6	45	10,6	2,60	17,39	37	63	26
	11 - kerner	147,9	42	10,0	2,54	19,96	40	60	21
	12 - modri pinot	153,5	44	10,4	2,61	19,01	35	65	23
	rane sorte	188,6	48	11,4	2,75	15,00	40	60	33
	sr. pozne sorte	149,2	45	10,7	2,56	19,90	33	67	23
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

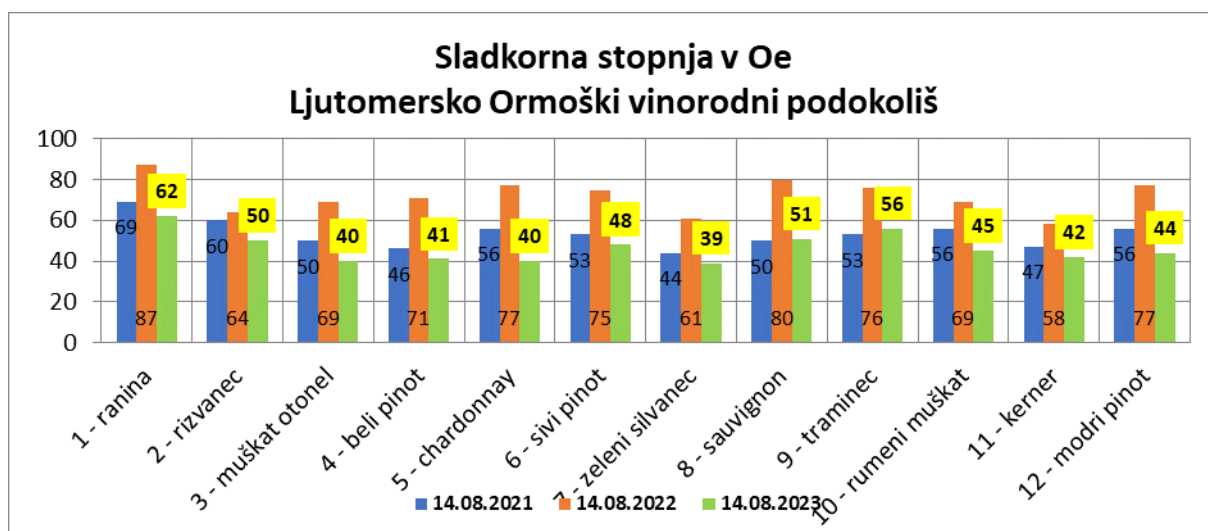
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2023:

Povprečna masa 100 jagod grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu

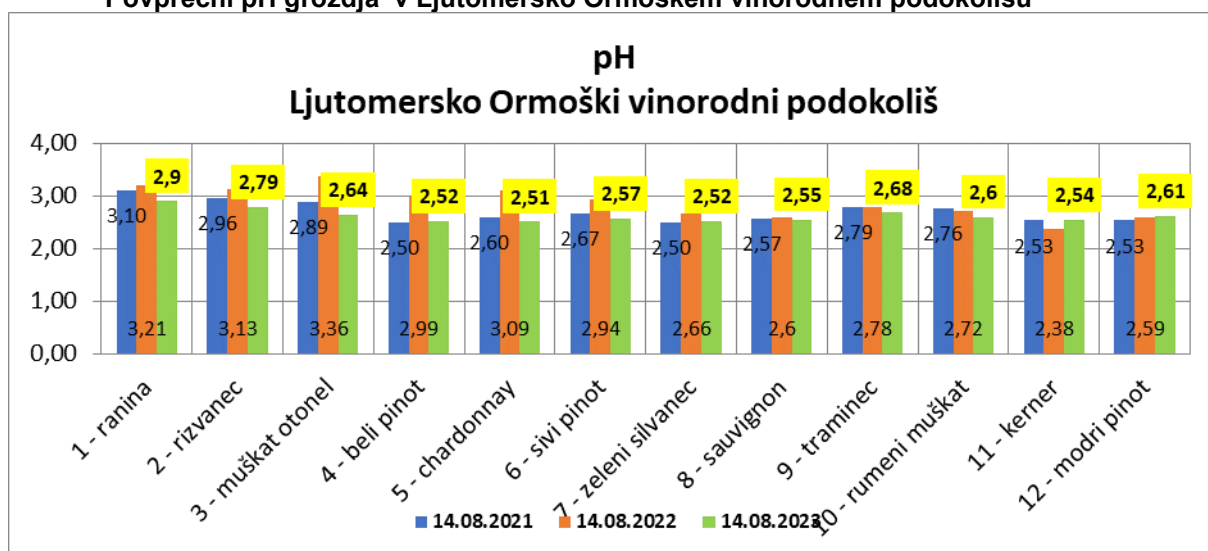


Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2023:

Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2023:
Povprečni pH grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2023:
Povprečni skupne kisline grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu

