

Rezultati meritev 3. vzorčenja grozdja v vinorodni Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu (17. avgust 2026)

Dnevni trendi zorenja (povprečje ranih in srednje poznih):

- **Masa (100 jagod):** rast za 1,0 g/dan.
- **Sladkorna stopnja:** dvig za 1,4 °Oe/dan.
- **Vrednost pH:** višji za 0,01/dan.
- **Skupne kisline:** upad za 0,26 g/l na dan.

Primerjava z lanskim letom (povprečje ranih, srednje poznih in poznih sort):

- Masa je primerljiva.
- Sladkorna stopnja je višja za 8 °Oe.
- Vrednost pH je višja za 0,08.
- Skupne kisline so nižje za 2,33.

Zaradi neenakomernega dozorevanja grozdja so rezultati meritev orientacijski. Posamezni pridelovalci morajo spremljati dinamiko dozorevanja v lastnem vinogradu in čas trgatve prilagoditi ciljni kakovosti.

**Tabela 1: Meritev dozorevanja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu (17. avgust 2026)**

Lokacija vzorčenja	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	Zrelost po Benvegninu	YAN	Nalaganje sladkorja
1C / I ranina- Hermanci, Hermanci	213,7	86	20,2	3,22	8,31	4,88	3,49	103	124	433
1C / II ranina- Litmerk, Stanovno	243,1	84	19,8	3,22	8,19	4,81	3,41	103	121	483
2C / I rizvanec- Radomerščak , Radomerje	204,6	76	18,0	3,25	7,74	4,72	3,04	98	131	369
2C / II rizvanec-Cerovec, Žerovinci	241,2	78	18,4	3,29	6,92	4,69	2,24	113	127	445
3C / I muškati otonec-Litmerk, Lešniški vrh	208,3	80	19,0	3,41	5,97	4,33	1,67	134	112	397
3C / II muškati otonec-Radomerščak , Radomerje	211,0	71	17,0	3,35	6,86	5,23	1,64	103	99	360
4C / I beli pinot-Vinski vrh, Vinski vrh	159,3	81	19,2	3,16	8,72	5,60	3,16	93	110	307
4C / II beli pinot- Stanovščak, Strežetina	145,3	75	17,8	3,14	9,04	6,19	2,94	83	102	259
5C / I chardonnay- Vinski vrh, Vinski vrh	161,4	90	21,2	3,24	8,10	5,48	2,63	111	110	343
5C / II chardonnay-Kajžar, Kajžar	158,2	91	21,6	3,28	8,01	5,71	2,29	114	122	343
5C / III chardonnay-Radomerščak , Radomerje	160,9	83	19,6	3,12	9,57	5,77	3,82	87	127	316
5C / IV chardonnay-Hermanci, Hermanci	145,5	89	21,0	3,24	8,27	6,08	2,22	108	120	306



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
MARIBOR

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor

Tel.: (02) 228 49 00

E-pošta: info@kmetijski-zavod.si,

<http://www.kmetijski-zavod.si/>

Lokacija vzorčenja	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	Zrelost po Benvegninu	YAN	Nalaganje sladkorja
5C / V chardonnay Radomerščak , Radomerje	153,5	88	20,8	3,23	8,55	6,18	2,44	103	121	320
6C / I sivi pinot -Jeruzalem, Jeruzalem	140,3	81	19,2	3,20	8,71	6,27	2,47	93	118	270
6C / II sivi pinot-Vinski vrh, Vinski vrh	168,0	82	19,4	3,21	8,16	5,19	2,95	100	114	327
8C / I sauvignon-Radomerščak, Radomerje	131,1	87	20,6	3,08	9,94	6,52	3,49	88	113	271
8C / II sauvignon-Vinski vrh, Vinski vrh	160,5	81	19,2	3,06	9,40	6,47	3,29	86	119	309
8C / III sauvignon-Litmerk, Litmerk	140,6	87	20,6	3,16	8,71	6,58	2,14	100	121	291
8C / IV sauvignon-Jeruzalem, Miklavž pri Ormožu	139,0	85	20,0	3,12	9,60	6,87	2,85	89	126	279
9C / I traminec-Hermanci, Hermanci	157,7	81	19,2	3,23	8,04	5,82	2,20	101	141	304
9C / II traminec--Cеровec, Žerovinci	143,7	80	19,0	3,25	7,89	5,55	3,42	101	144	274
10C / I rumeni muškat- Stanovščak, Ivanjковci	219,6	77	18,2	3,20	7,72	4,94	2,81	100	124	401
10C / II rumeni muškat-Svetinje, Svetinje	253,7	80	19,0	3,24	8,08	5,42	2,68	99	120	483
10C / III rumeni muškat-Svetinje, Veličane	218,0	73	17,4	3,19	8,71	5,85	2,93	84	122	380
11C / I kerner-Pavlovski vrh, Pavlovski vrh	192,2	70	16,6	3,16	8,78	5,84	3,01	80	140	320
11C / II kerner- Pavlovski vrh, Pavlovski vrh	189,8	75	17,8	3,08	9,65	5,47	4,22	78	134	339



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
MARIBOR

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor

Tel.: (02) 228 49 00

E-pošta: info@kmetijski-zavod.si,

<http://www.kmetijski-zavod.si/>

Lokacija vzorčenja	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	Zrelost po Benvegninu	YAN	Nalaganje sladkorja
12C / I modri pinot-Hermanci, Hermanci	173,3	76	18,0	3,15	9,46	5,08	4,39	80	130	313
12C / II modri pinot-Svetinje, Svetinje	133,4	78	18,4	3,13	8,77	4,68	4,11	89	122	246
15C / I laški rizling-Nunska graba, Presika	136,9	78	18,4	3,05	9,59	5,94	3,71	81	124	253
15C / II laški rizling-Nunska graba Nunska graba	124,0	77	18,2	3,03	10,22	6,08	4,21	75	115	226
15C / III laški rizling-Brebrovnik- Veliki Brebrovnik	106,4	82	19,4	3,05	9,33	6,82	2,54	88	128	207
15C / IV laški rizling- Kajžar Kajžar	127,5	78	18,4	3,10	8,81	5,77	3,09	89	132	235
15C / V laški rizling- Pavlovski vrh Pavlovski vrh	115,9	70	16,6	3,09	8,72	5,85	2,95	80	133	193
16C / I renki rizling-Železne dveri Cuber	144,1	75	17,8	3,05	10,44	6,27	4,21	72	122	257
16C / II renki rizling-Železne dveri, Cuber	123,4	77	18,2	2,93	11,76	6,69	5,18	65	101	225
16C / III renki rizling-Hermanci Hermanci	143,3	76	18,0	3,03	10,62	7,06	3,75	72	123	259
16C / IV renki rizling-Železne dveri, Cuber	132,1	75	17,8	2,87	12,52	7,39	5,19	60	113	236
17C / I šipon-Cerovec, Veličane	180,8	63	14,8	2,86	13,68	7,72	6,02	46	92	268
17C / II šipon-Jeruzalem, Plešivica	191,0	74	17,6	2,95	11,63	7,09	4,60	64	93	337
17C / III šipon- Jeruzalem, Plešivica	211,7	62	14,6	2,92	12,94	6,53	6,42	48	74	310



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
MARIBOR

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor

Tel.: (02) 228 49 00

E-pošta: info@kmetijski-zavod.si,

<http://www.kmetijski-zavod.si/>

Lokacija vzorčenja	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	Zrelost po Benvegninu	YAN	Nalaganje sladkorja
17C / IV šipon-Kajžar, Zasavci	231,1	63	14,8	2,81	14,31	7,25	7,08	44	59	343
17C / V šipon-Litmerk, Lešniški vrh	179,8	67	16,0	2,86	12,9	7,47	5,52	52	75	289

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

**Tabela 2: Povprečje meritev dozorevanja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu (vzorčenje 17.08.2026)**

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina %	jabolčna kislina %	Zrelost po Benvegninu	YAN
RANE SORTE										
	1 - ranina	228,4	85	20,0	3,22	8,25	58	42	103	123
	2 - rizvanec	222,9	77	18,2	3,27	7,33	64	36	105	129
	3 - muškat otonel	209,7	76	18,0	3,38	6,42	74	26	119	106
SREDNJE POZNE SORTE										
	4 - beli pinot	152,3	78	18,5	3,15	8,88	66	34	88	106
	5 - chardonnay	155,9	88	20,8	3,22	8,50	69	31	104	120
	6 - sivi pinot	154,2	82	19,3	3,21	8,44	68	32	97	116
	8 - sauvignon	142,8	85	20,1	3,11	9,41	69	31	91	120
	9 - traminec	150,7	81	19,1	3,24	7,97	67	33	101	143
	10 - rumeni muškat	230,4	77	18,2	3,21	8,17	66	34	94	122
	11 - kerner	191,0	73	17,2	3,12	9,22	61	39	79	137
	12 - modri pinot	153,4	77	18,2	3,14	9,12	53	47	85	126
POZNE SORTE										
	15 - laški rizling	122,1	77	18,2	3,06	9,33	65	35	83	126
	16 - renski rizling	135,7	76	18,0	2,97	11,34	60	40	67	115
	17 - šipon	198,9	66	15,6	2,88	13,10	55	45	51	79
	RANE SORTE	211,6	79	18,8	3,27	7,53	66	34	107	118
	SR. POZNE SORTE	166,0	81	19,3	3,18	8,72	65	35	94	123
	POZNE SORTE	153,4	73	17,2	2,97	11,25	59	41	67	106
	VSE SORTE	169,4	78,	18,5	3,12	9,37	63	37	87	117

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
MARIBOR

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor
Tel.: (02) 228 49 00
E-pošta: info@kmetijski-zavod.si,
<http://www.kmetijski-zavod.si/>