

Rezultati meritev 4. vzorčenja grozdja v vinorodni Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu (24. avgust 2026)

Dnevni trendi zorenja (povprečje ranih, srednje poznih in poznih sort):

- **Masa (100 jagod):** rast za 0,2 g/dan.
- **Sladkorna stopnja:** dvig za 0,6 °Oe/dan.
- **Vrednost pH:** višji za 0,01/dan.
- **Skupne kisline:** upad za 0,24 g/l na dan.

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

- Masa je primerljiva.
- Sladkorna stopnja je višja za 6 °Oe.
- Vrednost pH je višja za 0,04.
- Skupne kisline so nižje za 2,84 g/l.

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 (24. 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
3C / I muškata otonele-Litmerk, Lešniški vrh	220,4	84	19,8	3,50	5,14	4,12	0,99	163	126	438
3C / II muškata otonele-Radomerščak, Radomerje	250,5	79	18,6	3,41	5,56	4,22	1,42	142	137	467
4C / II beli pinot- Stanovščak, Strezetina	177,1	86	20,2	3,30	7,32	5,27	2,10	117	98	359
5C / I chardonnay- Vinski vrh, Vinski vrh	164,6	91	21,6	3,34	6,81	4,69	2,16	134	107	357
5C / II chardonnay-Kajžar, Kajžar	181,0	93	21,9	3,27	7,06	4,66	2,44	132	100	398
5C / III chardonnay-Radomerščak, Radomerje	159,7	92	21,7	3,31	6,73	4,80	2,01	137	104	348
5C / IV chardonnay-Hermanci, Hermanci	148,6	93	21,9	3,24	6,99	4,55	2,48	133	93	326
5C / V chardonnay Radomerščak, Radomerje	161,9	92	21,7	3,28	6,87	4,93	1,94	134	87	352
6C / I sivi pinot -Jeruzalem, Jeruzalem	160,4	84	19,8	3,29	6,85	4,97	1,92	123	94	319
6C / II sivi pinot-Vinski vrh, Vinski vrh	153,4	89	21,0	3,33	6,53	4,83	1,74	136	67	323
8C / I sauvignon-Radomerščak, Radomerje	142,1	91	21,6	3,20	7,40	5,09	2,33	123	86	308
8C / II sauvignon-Vinski vrh, Vinski vrh	149,1	79	18,6	3,14	7,84	5,50	2,37	101	75	278



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
8C / III sauvignon-Litmerk, Litmerk	138,2	92	21,7	3,22	6,38	4,72	1,68	144	81	301
8C / IV sauvignon-Jeruzalem, Miklavž pri Ormožu	160,6	89	21,0	3,17	7,12	5,27	1,85	125	90	338
9C / I traminec-Hermanci, Hermanci	166,6	87	20,6	3,31	5,58	4,39	1,22	156	133	344
9C / II traminec--Cеровec, Žerovinci	152,3	87	20,6	3,34	5,77	4,89	0,88	151	147	315
10C / I rumeni muškati- Stanovščak, Ivanjковci	211,1	75	17,8	3,19	6,68	4,98	1,71	112	119	377
10C / II rumeni muškati-Svetinje, Svetinje	213,9	75	17,8	3,23	6,33	5,15	1,20	118	116	382
11C / I kerner-Pavlovski vrh, Pavlovski vrh	185,9	72	17,2	3,14	7,67	5,97	1,69	94	111	321
11C / II kerner- Pavlovski vrh, Pavlovski vrh	207,8	84	19,8	3,15	7,53	5,27	2,22	112	92	413
12C / I modri pinot-Hermanci, Hermanci	176,1	83	19,6	3,21	6,95	4,53	2,44	119	97	346
12C / II modri pinot-Svetinje, Svetinje	147,5	84	19,8	3,26	6,17	4,22	1,97	136	88	293
15C / I laški rizling-Nunska graba, Presika	138,6	82	19,4	3,09	7,87	5,30	2,56	104	85	270
15C / II laški rizling-Nunska graba-Nunska graba	117,5	87	20,6	3,16	6,49	5,17	1,36	134	93	243
15C / III laški rizling-Brebrovnik- Veliki Brebrovnik	116,4	84	19,8	3,12	6,79	5,19	1,65	124	95	231
15C / IV laški rizling- Kajžar, Kajžar	135,4	85	20,0	3,22	6,93	5,56	1,40	123	122	272



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
15C / V laški rizling- Pavlovski vrh ,Pavlovski vrh	126,5	72	17,2	3,17	7,81	5,64	2,19	92	126	218
16C / I renski rizling-Železne dveri, Cuber	152,6	85	20,0	3,11	8,64	6,08	2,61	98	88	306
16C / II renski rizling-Železne dveri, Cuber	134,0	82	19,4	3,09	9,48	5,81	3,67	86	74	261
16C / III renski rizling-Hermanci, Hermanci	152,8	82	19,4	3,04	9,32	6,27	3,12	88	87	297
16C / IV renski rizling-Železne dveri, Cuber	152,6	80	19,0	2,99	9,95	5,99	3,97	80	95	291
17C / I šipon-Cerovec, Veličane	207,8	68	16,2	2,91	11,97	6,93	5,04	57	84	338
17C / II šipon-Jeruzalem, Plešivica	215,2	78	18,4	3,03	9,91	6,16	3,79	79	72	397
17C / III šipon- Jeruzalem, Plešivica	218,7	73	17,4	3,00	10,85	6,30	4,57	67	60	382
17C / IV šipon-Kajžar, Zasavci	223,9	70	16,6	2,95	11,77	6,76	5,01	59	59	373
17C / V šipon-Litmerk, Lešniški vrh	214,8	70	16,6	3,01	10,69	6,26	4,43	65	71	358

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/>

Tabela 2: Povprečje meritev dozorevanja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu (vzorčenje 24.08.2026)

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina %	jabolčna kislina %	Zrelost po Benvegninu	YAN
RANE SORTE										
	3 - muškat otonel	235,5	82	19,2	3,46	5,35	78	22	153	132
SREDNJE POZNE SORTE										
	4 - beli pinot	177,1	86	20,2	3,30	7,32	72	28	117	98
	5 - chardonnay	163,2	92	21,8	3,29	6,89	68	32	134	98
	6 - sivi pinot	156,9	87	20,4	3,31	6,69	73	27	129	81
	8 - sauvignon	147,5	88	20,7	3,18	7,19	71	29	123	83
	9 - traminec	159,5	87	20,6	3,33	5,68	82	18	153	140
	10 - rumeni muškat	212,5	75	17,8	3,21	6,51	78	22	115	118
	11 - kerner	196,9	78	18,5	3,15	7,60	74	26	103	102
	12 - modri pinot	161,8	84	19,7	3,24	6,56	66	34	128	93
POZNE SORTE										
	15 - laški rizling	126,9	82	19,4	3,15	7,18	75	25	115	104
	16 - renski rizling	148,0	82	19,5	3,06	9,35	64	36	88	86
	17 - šipon	216,1	72	17,0	2,98	11,04	59	41	66	69
	RANE SORTE	235,5	82	19,2	3,46	5,35	78	22	153	132
	SR. POZNE SORTE	167,9	86	20,3	3,25	6,83	73	27	127	99
	POZNE SORTE	164,8	78	18,6	3,06	9,18	65	35	90	87
	VSE SORTE	170,4	83	19,6	3,19	7,66	69	31	114	96

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI