

Rezultati meritev 2. vzorčenja grozdja v vinorodni Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu (10. avgust 2026)

Dnevni trendi zorenja:

- **Masa (100 jagod):** rast za 3,1 g/dan.
- **Sladkorna stopnja:** dvig za 2,3 °Oe/dan.
- **Vrednost pH:** višji za 0,05/dan.
- **Skupne kisline:** upad za 0,88 g/l na dan.

Primerjava z lanskim letom:

- Masa je višja za 8 %.
- Sladkorna stopnja je višja za 6 °Oe.
- Vrednost pH je višja.
- Skupne kisline so nižje.

Dinamika dozorevanja grozdja je močno povezana s preskrbo z vodo in dnevnimi temperaturami. Nadaljnja vzorčenja bodo ključna za natančnejšo napoved trgatve.

Tabela 1: Meritev dozorevanja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu (10. 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	217,9	71	17,0	3,10	10,62	5,81	4,99	67	55	372
1C / II ranina- Litmerk, Stanovno	213,7	76	18,0	3,12	11,02	6,26	4,91	69	60	386



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
2C / I rizvanec- Radomerščak , Radomerje	245,0	66	15,6	3,20	10,42	6,46	3,93	63	67	383
2C / II rizvanec-Cerovec, Žerovinci	162,8	65	15,4	3,10	10,19	5,84	4,59	64	58	251
3C / I muškat otonel-Litmerk, Lešniški vrh	197,2	69	16,4	3,28	8,12	5,69	2,61	85	79	324
3C / II muškat otonel- Radomerščak , Radomerje	195,1	65	15,4	3,29	9,69	6,82	2,98	67	84	301
4C / I beli pinot-Vinski vrh, Vinski vrh	146,1	68	16,2	3,05	12,35	6,48	5,93	55	72	237
4C/ II beli pinot- Stanovščak, Strežetina	134,2	65	15,4	2,96	13,40	7,25	6,20	49	69	207
5C / I chardonnay- Vinski vrh, Vinski vrh	148,2	79	18,6	3,10	10,52	5,31	5,30	75	74	276
5C / II chardonnay-Kajžar, Kajžar	149,2	82	19,4	3,12	9,81	5,20	4,76	84	78	290
5C / III chardonnay- Radomerščak , Radomerje	139,1	69	16,4	2,99	12,75	5,91	6,82	54	79	229
5C / IV chardonnay-Hermanci, Hermanci	137,4	79	18,6	3,10	10,52	5,62	4,93	75	64	256
5C / V chardonnay Radomerščak , Radomerje	139,9	81	19,2	3,14	10,48	5,97	4,57	77	70	269
6C / I sivi pinot -Jeruzalem, Jeruzalem	125,0	73	17,4	3,06	11,13	6,35	4,84	66	69	218
6C / II sivi pinot-Vinski vrh, Vinski vrh	133,9	67	16,0	3,03	11,28	6,34	5,00	59	63	215
8C / I sauvignon-Radomerščak, Radomerje	124,2	69	16,4	3,01	11,99	7,04	5,04	58	102	204



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 / II sauvignon-Vinski vrh, Vinski vrh	146,5	65	15,4	2,96	11,81	7,07	4,86	55	117	226
8C / III sauvignon-Litmerk, Litmerk	119,6	73	17,4	3,03	11,38	7,68	3,87	64	108	209
8C / IV sauvignon-Jeruzalem, Miklavž pri Ormožu	132,5	71	17,0	2,97	11,69	7,32	4,51	61	107	226
9C / I traminec-Hermanci, Hermanci	143,4	66	15,6	3,14	9,84	6,81	3,13	67	156	224
9C / II traminec--Cеровec, Žerovinci	138,3	62	14,6	3,05	11,45	7,19	4,51	54	133	203
10C / I rumeni muškat- Stanovščak, Ivanjkovci	210,9	68	16,2	3,09	10,66	6,49	4,11	64	81	343
10C / II rumeni muškat-Svetinje, Svetinje	227,0	66	15,6	3,07	10,82	6,74	4,19	61	84	355
10C / III rumeni muškat-Svetinje, Veličane	240,3	66	15,6	3,06	10,58	6,87	3,87	62	88	376
11C / I kerner-Pavlovski vrh, Pavlovski vrh	137,1	47	11,2	2,83	14,62	8,82	6,01	32	69	154
11C / II kerner- Pavlovski vrh, Pavlovski vrh	156,4	51	12,0	2,94	13,19	8,55	4,71	39	66	188
12C / I modri pinot-Hermanci, Hermanci	139,4	64	15,0	3,06	10,51	6,87	3,80	61	116	210
12C / II modri pinot-Svetinje, Svetinje	155,6	65	15,3	3,09	12,01	7,15	4,90	54	98	239



Tabela 2: Povprečje meritev dozorevanja grozdja v Ljutomersko Ormoškem vinorodnem podokolišu (vzorčenje 10.08.2026)

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina %	jabolčna kislina %	Zrelost po Benvegninu	YAN
RANE SORTE										
	1 - ranina	215,8	74	17,5	3,11	10,82	55	45	68	58
	2 - rizvanec	203,9	66	15,5	3,15	10,31	59	41	64	63
	3 - muškat otonel	196,2	67	15,9	3,29	8,91	69	31	76	82
SREDNJE POZNE SORTE										
	4 - beli pinot	140,2	67	15,8	3,01	12,88	53	47	52	71
	5 - chardonnay	142,8	78	18,4	3,09	10,82	51	49	73	73
	6 - sivi pinot	129,5	70	16,7	3,05	11,21	56	44	62	66
	8 - sauvignon	130,7	70	16,6	2,99	11,72	61	39	59	109
	9 - traminec	140,9	64	15,1	3,10	10,65	65	35	61	145
	10 - rumeni muškat	163,1	67	15,8	3,07	10,69	62	38	62	84
	11 - kerner	146,8	49	11,6	2,89	13,91	62	38	35	68
	12 - modri pinot	147,5	65	15,2	3,08	11,26	62	38	58	107
	RANE SORTE	196,8	69	16,3	3,16	10,34	61	39	67	68
	SR. POZNE SORTE	142,3	68	16,1	3,04	11,45	59	41	60	90