

## Volles Programm beim Innovations-Forums

präsentieren die Isernhäger Vorteigexperten in **Halle A1, Stand-Nr. A1.360** mit Trendthemen zur Fermentationsoptimierung, Systemintegration, großhandwerklichen Vorteigherstellung heute und Qualitätsverbesserung.

### Isernhäger Innovations-Forum

#### Sonntag, 16.09.2012

- 10:30 Uhr**      **Fermentationsoptimierung im laufenden Prozess**  
Isernhäger Flurimat
- 14:00 Uhr**      **Ein Sauerteig kommt selten allein**  
Kombinationsweltmeister Brotfermentation
- 16:00 Uhr**      **Die Spielwiese für Ihr Gebäckaroma**  
Kombinationsmöglichkeiten durch AromaStück®

#### Montag, 17.09.2012

- 10:30 Uhr**      **Fermentationsoptimierung im laufenden Prozess**  
Isernhäger Flurimat
- 14:00 Uhr**      **Der feine Unterschied für Ihre Weizengebäcke**  
Geschmacksabrundung durch Weizensauer Mild
- 16:00 Uhr**      **Hochleistungssport im Vorteigbereich**  
Mischpumpentechnologie

#### Dienstag, 18.09.2012

- 10:30 Uhr**      **Fermentationsoptimierung im laufenden Prozess**  
Isernhäger Flurimat
- 14:00 Uhr**      **Ein Sauerteig kommt selten allein**  
Kombinationsweltmeister Brotfermentation
- 16:00 Uhr**      **Betriebsleitung Ihrer Vorteigprozesse – Wir machen das!**  
Systemintegration

#### Mittwoch, 19.09.2012

- 10:30 Uhr**      **Fermentationsoptimierung im laufenden Prozess**  
Isernhäger Flurimat
- 14:00 Uhr**      **Die Spielwiese für Ihr Gebäckaroma**  
Kombinationsmöglichkeiten durch AromaStück®
- 16:00 Uhr**      **Hochleistungssport im Vorteigbereich**  
Mischpumpentechnologie

#### Donnerstag, 20.09.2012

- 10:30 Uhr**      **Fermentationsoptimierung im laufenden Prozess**  
Isernhäger Flurimat
- 14:00 Uhr**      **Der besondere Charakter für Ihre Weizengebäcke**  
Einzigartigkeit durch Weizensauer Strong
- 16:00 Uhr**      **Betriebsleitung Ihrer Vorteigprozesse – Wir machen das!**  
Systemintegration

#### Freitag, 21.09.2012

- 10:30 Uhr**      **Fermentationsoptimierung im laufenden Prozess**  
Isernhäger Flurimat
- 14:00 Uhr**      **Ein Sauerteig kommt selten allein**  
Kombinationsweltmeister Brotfermentation

Weitere Details finden Sie unter <http://isernhaeger.de/IsernHaeger-auf-der-iba-2012>