



EnWave erhält zweite Maschinenbestellung von Natural Nutrition d.b.a. Nanuva Ingredients

Vancouver, British Columbia, 2. Mai 2016

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) („EnWave“ oder das „Unternehmen“ - http://www.commodity-tv.net/c/search_adv/?v=295748) gab heute bekannt, dass das Unternehmen eine zweite Maschinenbestellung und eine Anzahlung von Natural Nutrition d.b.a. Nanuva Ingredients („Nanuva“) für eine Radiant Energy Vacuum („REV™“)-Maschine erhalten hat. Die zweite Maschine wird die Verarbeitungskapazität von Nanuva verdoppeln und die Auslieferung ist in 2016 vorgesehen.

Nanuva produziert zurzeit über 30 qualitativ hochwertige Fruchtprodukte unter Einsatz der REV™-Technologie einschließlich Maqui-Beeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Hagebutten, Ananas, Weintrauben und Kirschen. Da Nanuva ihr Geschäft erweitert, planen sie, der führende Produzent von hochwertigen, nährstoffreichen nutrazeutischen Inhaltsstoffen zu sein.

Nanuva ist einer von sechs lizenzierten Partnern der EnWave, die kommerzielle Frucht- und Gemüseprodukte aktiv produzieren. Jeder Partner zahlt an EnWave eine vierteljährliche Abgabe (Royalty) basierend auf dem Großhandelspreis der gesamten verkauften REV™-getrockneten Produkte.

Über Natural Nutrition d.b.a. Nanuva Ingredients

Nanuva Ingredients zielt darauf, der globalen Inhaltsstoffbranche zu 100 % natürliche (ohne Zusatzstoffe), gesunde und sichere Produkte zu liefern und damit den Verlust der natürlichen Eigenschaften frischer Früchte zu minimieren. Nanuva liegt strategisch in der Nähe der Fruchtanbauzentren in der Region Biobio im Süden Chiles.

Durch den Einsatz hoch effizienter Trocknungsverfahren bei niedrigen Temperaturen (REV™-Technologie), die einzigartig am lateinamerikanischen Markt sind, ist Nanuva gegenwärtig führend im Bereich agroindustrieller Innovationen. Dadurch wird Nanuva Ingredients von ihren Kunden als ein Trockenfruchtverarbeiter anerkannt, dessen Produkte die Farben, Formen, Aromen und Nährstoffe enthalten, die jenen frischer Früchte ähnlich sind. Nanuvas Produkte werden als gesunde Zutaten von der Snack-Food-, Functional-Food-, Nutraceutical- und Kosmetik-Branche verwendet. Für weitere Informationen über Nanuva Ingredients besuchen Sie bitte www.nanuva.cl.

Über EnWave

EnWave Corporation ist ein in Vancouver ansässiges industrielles Technologieunternehmen, das kommerzielle Applikationen für ihre gesetzlich geschützte Radiant Energy Vacuum (REV™) - Dehydratisierungstechnologie entwickelt. EnWave visiert die Unterzeichnung abgabenpflichtiger (royalty-bearing) kommerzieller Lizenzen mit führenden Nahrungsmittel- und Pharmazieunternehmen für den Einsatz ihrer revolutionären Technologie an. Bis dato hat sich das Unternehmen 15 abgabenpflichtige Lizenzen gesichert und damit für die Kommerzialisierung Zugang zu acht unterschiedlichen Marktsektoren erhalten. Zusätzlich zu diesen 15 Lizenzabkommen hat EnWave eine Limited Liability Partnership (Kommanditgesellschaft), NutraDried LLP, zur Entwicklung, Herstellung, Vermarktung und zum Verkauf von natürlichen Käsesnackprodukten in den USA unter dem Markennamen Moon Cheese® gegründet.

EnWave führt die REV™-Technologie als den neuen Dehydratisierungsstandard in den Nahrungsmittel- und biologischen Materialsektoren ein. Die Vorteile schließen ein, sind aber nicht beschränkt auf eine

schnellere und kostengünstigere Methode als die Gefriertrocknung mit besserer Qualität der Endprodukte im Vergleich zur Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave hat momentan drei kommerzielle REV™ Plattformen:

1. **nutraREV®** (Anwendungen in der Nahrungsmittelbranche): Entwickelt zur schnellen, kostengünstigen Dehydratisierung von Früchten, Gemüse, Kräutern, Molkereiprodukten, Fleisch und Meeresfrüchten, wobei man hohe Niveaus des Nährstoffgehalts, Aussehens, Geschmacks und Textur beibehält.
2. **quantaREV®** (Anwendungen in der Nahrungsmittelbranche): Wurde für eine kontinuierliche Niedrigtemperaturdehydratisierung großer Produktmengen (Feststoffe, Flüssigkeiten, granulare oder eingekapselte Produkte) entwickelt.
3. **powderREV®** (pharmazeutische Anwendungen): Entwickelt als eine sehr schnelle, energiesparende kontinuierliche Alternative zum Gefriertrocknen für die Dehydratisierung großer Mengen temperaturempfindlicher Biomaterialien (Bakterien, zellenfreie Extrakte, Enzyme, Probiotika, Nahrungsmittelkulturen usw.).

Ferner entwickelt EnWave zurzeit eine neue kommerzielle REV™-Plattform:

1. **freezeREV®** (pharmazeutische Anwendungen): eine Multiampullen-Prototypentechnologie als eine beschleunigte Gefriertrocknung zur Produktion von bei Raumtemperatur stabiler Biopharmazeutika und Reagenzien.

Weitere Informationen über EnWave finden Sie unter www.enwave.net.

EnWave Corporation

Dr. Tim Durance
President, CEO and Director

Für weitere Informationen:

Mr. John Budreski, Executive Chairman, EnWave Corporation, Tel.: +1 (416) 930-0914
E-mail: jbudreski@enwave.net

Mr. Brent Charleton, Senior Vice President, Unternehmensentwicklung, Tel.: +1 (778) 378-9616
E-mail: bcharleton@enwave.net

Jeremy Hellman, Senior Associate
The Equity Group
Tel.: +1 (212) 836-9626
E-mail: jhellman@equityny.com

In Europa:
Swiss Resource Capital AG
Jochen Staiger
info@resource-capital.ch

Safe Harbour für zukunftsgerichtete Aussagen (Forward Looking Information Statements): Diese Pressemitteilung kann entsprechende zukunftsgerichtete Informationen enthalten, basierend auf Erwartungen der Geschäftsleitung bzw. deren Schätzungen und Projektionen. Alle Aussagen, die

Erwartungen oder Projektionen betreffen bzgl. der Zukunft inklusive Aussagen über die Strategie des Unternehmens für Wachstum, Produktentwicklung, Marktposition, erwartete Ausgaben und Synergien nach dem Abschluss sind „forward-looking statements“. Alle Drittparteireferenzen, auf die sich diese Pressemitteilung bezieht, haben keine Garantie auf Richtigkeit. Alle Drittparteireferenzen zu Marktinformationen in dieser Pressemitteilung haben keine Garantie auf Richtigkeit, da das Unternehmen keine Untersuchung des Ursprungs durchgeführt hat. Diese Aussagen sind keine Garantie für zukünftige Leistungen und beinhalten eine Anzahl an Risiken, Unsicherheiten und Annahmen. Obwohl das Unternehmen Versuche unternommen hat, wichtige Faktoren zu bestimmen, die aktuelle Ergebnisse stark beeinflussen können, kann es andere Einflussfaktoren geben, die nicht erwartet, angenommen oder beabsichtigt waren. Es gibt keine Sicherheit, dass solche Aussagen richtig sind, da aktuelle und zukünftige Ergebnisse von den gemachten Aussagen stark abweichen können. Folglich sollte der Leser diese „forward-looking statements“ nicht als Bezugsgröße verwenden. Es gilt ausschließlich das englische Original dieser Pressemitteilung.

Weder die TSX Venture Exchange noch deren Regulation Services Provider (wie bestimmt in den Regeln der TSX Venture Exchange) akzeptieren irgendeine Verantwortlichkeit hinsichtlich der Richtigkeit und Vollständigkeit dieser Pressemitteilung.

Die Ausgangssprache (in der Regel Englisch), in der der Originaltext veröffentlicht wird, ist die offizielle, autorisierte und rechtsgültige Version. Diese Übersetzung wird zur besseren Verständigung mitgeliefert. Die deutschsprachige Fassung kann gekürzt oder zusammengefasst sein. Es wird keine Verantwortung oder Haftung: für den Inhalt, für die Richtigkeit, der Angemessenheit oder der Genauigkeit dieser Übersetzung übernommen. Aus Sicht des Übersetzers stellt die Meldung keine Kauf- oder Verkaufsempfehlung dar! Bitte beachten Sie die englische Originalmeldung auf www.sedar.com , www.sec.gov , www.asx.com.au/ oder auf der Firmenwebsite!