



EnWave treibt Entwicklung von Joghurt Snacks Ultima Foods voran und erweitert Technologiebewertungs- und Lizenzoptionsabkommen

Vancouver, B.C., 27. Juli 2016

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" - <http://rohstoff-tv.net/c/mid,4419,Nachrichten/?v=296436>) meldet die Erweiterung ihres Technologiebewertungs- und Lizenzoptionsabkommens mit Ultima Foods Incorporated ("Ultima"). Die nächste Entwicklungsphase beinhaltet den Aufbau einer Radiant Energy Vacuum ("REV™") Maschine in Ultimas Verarbeitungsanlage in Quebec, Kanada für eine Zeitraum von bis zu 6 Monaten. Diese Installation versetzt Ultima in die Lage, ihre Produktapplikationen zu verfeinern und das Zielvermarktungspotenzial für den kommerziellen Verkauf in 2017 zu bewerten. EnWave arbeitet mit Ultima daran, weitere Entwicklungen für neue, innovative, langlebige Joghurtsnacks voran zu bringen durch den Einsatz von EnWave's patentierter REV™ Trocknungstechnologie.

Ultima ist ein Joint Venture von zwei der größten Kanadischen Milchkooperativen genannt Agropur und Agrifoods und ist einer der größten Joghurtproduzenten in Kanada der seine Produkte unter den Marken Olympic und iögo anbietet. Ultima entwickelte erfolgreich etliche langlebige Joghurtsnackprodukte mittels EnWave's REV™ Trocknungstechnologie.

Momentan besitzt Ultima die exklusive Option für die Lizenzierung der REV™ Technologie für die kommerzielle Produktion von Joghurtprodukten in Kanada.

Über Ultima Foods

Seit über 40 Jahren ist Ultima Foods ein Kanadischer Marktführer in der Herstellung und Vermarktung von Joghurt und Frischmilchprodukten. Der Hauptsitz ist in Longueuil, Quebec und das Unternehmen beschäftigt über 700 Mitarbeiter im ganzen Land. Es betreibt Weltklasse Anlagen und Einrichtungen und produziert weit über 100 Mio. Kilogramm an Frischmilchprodukten pro Jahr in ihrer Granby Anlage in Quebec, die in ganz Kanada verkauft werden. Dadurch entwickelte man eine richtige Joghurtkultur im Land und Ultima Foods stellt Produkte her, die an die Geschmäcker und Erwartungen der Kanadischen Konsumenten stetig angepasst wurden indem man in immer höhere Qualitätsstandards und Innovationen investierte. Ultima foods entwickelt, produziert und vermarktet die Marke iögo. Zusätzlich zur Marke iögo gehört und betreibt das Unternehmen die Marke Olympic Milchprodukte (www.olympicdairy.com). Ultima Foods ist im Eigentum der Milchkooperativen Agropur und Agrifoods. Das Unternehmen ist ein Großunternehmen in der Kanadischen Lebensmittelindustrie. Weitere Informationen über Ultima Foods finden Sie unten: www.ultimayog.ca oder folgen Sie Ultima auf Facebook.

Über EnWave

EnWave Corporation ist ein in Vancouver ansässiges Technologieunternehmen, das kommerzielle Anwendungen für seine gesetzlich geschützte Radiant Energy Vacuum (REV™) -Trocknungstechnologie entwickelt. Ziel von EnWave ist die Vergabe gebührenpflichtiger kommerzieller Lizenzen an führende Nahrungsmittel- und Pharmazieunternehmen für den Einsatz seiner revolutionären Technologie. Bis dato hat sich das Unternehmen 18 gebührenpflichtige Lizenzen gesichert und damit Zugang zu acht unterschiedlichen Marktsektoren für die Vermarktung über andere Unternehmen erhalten. Zusätzlich zu diesen 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 REV™ als neuen Standard zur Trocknung von Nahrungsmitteln und Biomaterialien ein. Diese Methode ist schneller und günstiger als die Gefriertrocknung mit besserer Qualität der Endprodukte im Vergleich zur Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave betreibt derzeit drei kommerzielle REV™-Plattformen:

1. **nutraREV®** (Lebensmittelindustrieanwendungen): wird in der Nahrungsmittelindustrie für die schnelle und kostengünstigere Trocknung von Früchten, Gemüse, Kräutern, Milchprodukten, Fleisch und Meeresfrüchten unter größtmöglicher Bewahrung von Nährstoffgehalt, Geschmack, Textur und Farbe eingesetzt im Gegensatz zu herkömmlichen Methoden
2. **quantaREV®** (Lebensmittelindustrieanwendungen): angelegt für großvolumige Trocknung bei gleichzeitig tiefen Temperaturen von Feststoffen, Flüssigkeiten, Granulaten oder verkapselten Produkten.
3. **powderREV®** (pharmazeutische Anwendungen): ausgelegt für sehr schnelle, durchgehende mit tiefem Energieverbrauch Alternative der Gefriertrocknung für großvolumige Trocknungseinheiten von Temperatur empfindlichen Biomaterialien (Bakterien, Enzyme, Probiotische Materialien, Lebensmittelkulturen etc.).

Zusätzlich entwickelt EnWave momentan zwei neue kommerzielle REV™ Plattformen:

1. **freezeREV®** (pharmazeutische Anwendungen): eine multi-Phasen Prototypentechnologie die als beschleunigter Gefriertrockner arbeiten soll für die Produktion Raumtemperatur stabiler Biopharmazeutika und Reagenzien.

Mehr Informationen über EnWave finden Sie unter: www.enwave.net.

EnWave Corporation

Dr. Tim Durance
President, CEO & Director

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

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

Brent Charleton, Senior Vice President, Corporate Affairs: Tel: +1 (778) 378-9616
E-Mail: bcharleton@enwave.net

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

Safe Harbour für zukunftsgerichtete Aussagen (Forward Looking Information Statements): Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Prognosen der Unternehmensführung basieren. Alle Aussagen, die Erwartungen oder Prognosen bzgl. der Zukunft betreffen, einschließlich Aussagen über die Strategie des Unternehmens für Wachstum, Produktentwicklung, Marktposition, erwartete Ausgaben und Synergien nach dem Abschluss gelten als zukunftsgerichtete Aussagen. Alle Ansprüche Dritter, auf die in dieser Pressemitteilung Bezug genommen wird, haben keinen Anspruch auf Richtigkeit. Alle Bezugnahmen zu Marktinformationen von Dritten in dieser Pressemitteilung haben keinen Anspruch auf Richtigkeit, da das Unternehmen keinen Primärrecherche durchgeführt hat. Diese Aussagen sind keine Garantie für zukünftige Leistungen und

beinhalten eine Anzahl an Risiken, Unsicherheiten und Annahmen. Das Unternehmen hat sich bemüht, wichtige Faktoren aufzuzeigen, die dazu führen können, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich abweichen. Es können aber auch andere Faktoren dazu führen, dass die Ergebnisse nicht wie erwartet, geschätzt oder beabsichtigt ausfallen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als wahrheitsgemäß herausstellen. Tatsächliche Ergebnisse und zukünftige Ereignisse können unter Umständen wesentlich von solchen Aussagen abweichen. Die Leser werden daher darauf hingewiesen, dass sie sich nicht zu sehr auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen sollten.

Die TSX Venture Exchange und deren Regulierungsorgane (in den Statuten der TSX Venture Exchange als Regulation Services Provider bezeichnet) übernehmen keinerlei Verantwortung für die Angemessenheit oder Genauigkeit dieser Meldung.

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!