



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

Vancouver, British Columbia, 4. Januar 2017

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) („EnWave“ oder das „Unternehmen“ - http://www.commodity-tv.net/c/mid,5428,Company_Updates/?v=296935) gab heute bekannt, dass das Unternehmen eine Maschinenbestellung und eine Anzahlung von Natural Nutrition d.b.a. Nanuva Ingredients („Nanuva“) für eine kleine kommerzielle Radiant Energy Vacuum („REV™“)-Maschine erhalten hat. Dies ist die dritte Abgaben generierende REV™-Maschine, die von Nanuva erworben wurde. Die Auslieferung ist in 2017 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 Preis der gesamten in jedem Quartal 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, ein modernes Technologieunternehmen mit Sitz in Vancouver, hat *Radiant Energy Vacuum* („REV™“) entwickelt – eine eigene innovative Methode zur präzisen Dehydration organischer Materialien. Die kommerzielle Machbarkeit der REV™-Technologie wurde nachgewiesen und wächst in zahlreichen Marktsegmenten der Lebensmittel- und Pharmabranche sehr rasch. Die Strategie von EnWave besteht darin, gebührenpflichtige kommerzielle Lizenzen für die Nutzung der REV™-Technologie an branchenführende Unternehmen in mehreren Segmenten zu vergeben. Das Unternehmen hat bis dato 17 gebührenpflichtige Lizenzen vergeben und dabei acht unterschiedliche Marktsegmente für die Kommerzialisierung neuer, innovativer Produkte betreten. Abgesehen von diesen Lizenzen bildete EnWave auch eine Partnerschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried LLP, um

naturreine Käse-Snack-Produkte in den USA unter dem Markennamen *Moon Cheese*® zu entwickeln, herzustellen, zu vermarkten und zu verkaufen.

EnWave hat REV™ als neuen Dehydrationsstandard in der Lebensmittel- und Biomaterialbranche eingeführt: schneller und günstiger als die Gefriertrocknung und höhere Produktqualität als bei Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave verfügt zurzeit über drei kommerzielle REV™-Plattformen:

1. *nutraREV*®, das in der Lebensmittelindustrie angewendet wird, um Lebensmittelprodukte rasch und kostengünstig zu trocknen und dabei die hohen Standards in puncto Nährwert, Geschmack, Beschaffenheit und Farbe aufrechtzuerhalten;
2. *powderREV*®, das zur Massendehydration von Lebensmittelkulturen, Probiotika und feinen Biochemikalien wie Enzyme unterhalb des Gefrierpunktes angewendet wird; und
3. *quantaREV*®, das für eine kontinuierliche Trocknung hoher Volumina bei geringen Temperaturen angewendet wird.

Eine zusätzliche Plattform, *freezeREV*®, wird als neue Methode zur Stabilisierung und Dehydration von Biopharmazeutika wie Impfstoffe oder Antikörper entwickelt.

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

EnWave Corporation

Dr. Tim Durance
President & CEO

Für weitere Informationen:

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

Brent Charleton, Senior Vice President, Business Development 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
www.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!