



**EnWave unterzeichnet Lizenzoptionsabkommen
mit Van Dyk Specialty Products Ltd. und erhält einen Auftrag**

Vancouver, B.C., 23. Januar 2017

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) („EnWave“ oder das „Unternehmen“ - http://www.commodity-tv.net/c/search_adv/?v=297218) hat heute bekanntgegeben, dass es ein Lizenzoptionsabkommen (die „Lizenz“) mit Van Dyk Specialty Products Ltd. („Van Dyk“) unterzeichnet hat, einem großen kanadischen Hersteller von Produkten aus wilden Blaubeeren. Van Dyk hat EnWave auch mit der Lieferung einer großdimensionierten 60-kW-Maschine für die Radiant Energy Vacuum- („REV™“)-Dehydrierung beauftragt.

Die *nutraREV*® 60-kW-Maschine soll in der zweiten Jahreshälfte in einem von Van Dyk neu gebauten Werk für Lebensmittelproduktion in Nova Scotia, Kanada, aufgestellt werden. Mit dieser Lizenz sichert sich Van Dyk ein gewisses Maß an Exklusivität für die Herstellung von Produkten aus wilden Blaubeeren mit der REV™-Technologie. Van Dyk zahlt EnWave bei Verkauf eine Lizenzgebühr auf den Großhandelspreis des gefertigten Endprodukts. Die *nutraREV*®-Technologie von EnWave ermöglicht Van Dyk die Produktion von gesunden, geschmacksintensiven Produkten aus wilden Blaubeeren, die reich sind an Antioxidantien.

Van Dyk kultiviert und erntet seit über vierzig Jahren wilde Blaubeeren in Nova Scotia, Kanada. Der Hersteller verfügt über ein hohes Erfahrungsniveau in der Nahrungsmittelbranche und Vertriebsbeziehungen überall in Nordamerika, Europa und Asien. Das Aushängeschild von Van Dyk ist ein Blaubeersaft, der nur eine einzige Zutat enthält: wilde Blaubeeren der kanadischen Klasse „A“ aus Nova Scotia. Van Dyk möchte sein Produktangebot erweitern und unter Einsatz der REV™-Technologie von EnWave eine Reihe von trockenen, rein natürlichen, gesunden Blaubeerprodukten herstellen.

Dies ist EnWaves achtzehntes kommerzielles Lizenzoptionsabkommen und das siebte für die Verarbeitung von Früchten und Gemüse. Das lizenzgebührenbasierte Geschäftsmodell, das EnWave mit seiner Technologie verfolgt, nimmt mit jedem zusätzlichen Partner mehr Fahrt auf, der bereit ist, für die Verwendung der innovativen und sparsamen REV™-Geräte langfristig Lizenzgebühren zu zahlen.

Über Van Dyk Blueberries Ltd.

Casey und Henrica Van Dyk und ihre Familie betreiben seit fast vierzig Jahren den Anbau von wilden Blaubeeren in Nova Scotia, Kanada. Mitte der neunziger Jahre fragten Sie sich, auf welche Weise ihre Kunden das ganze Jahr hindurch von der unglaublichen Nährhaftigkeit und den gesundheitlichen Vorteilen der wilden Blaubeeren profitieren könnten. Dieser Gedanken gab den Ausschlag für die Herstellung eines hochwertigen Obstsafts.

Die Van Dyks wollten einen Saft produzieren, der die gesundheitlich wertvollen Eigenschaften frischer Blaubeeren dauerhaft bewahrt und sowohl sicher als auch haltbar war. Gemeinsam mit einem Team von Agrarwissenschaftlern gelang es ihnen, ein proprietäres Verfahren für naturbelassene wilde Blaubeeren zu entwickeln, der eine ausgezeichnete Qualität, Reinheit und guten Geschmack liefert.

Durch Tests von unabhängiger Seite konnten die Van Dyks nachweisen, dass ihr Saft ein hohes Maß an antioxidativer Aktivität aus der Frucht selbst gewinnt. Van Dyk konzentriert sich derzeit auf die

Belieferung des Marktes mit hochwertigen getrockneten Produkten, die ihren erfolgreichen Saft ergänzen sollen. Weitere Informationen finden Sie unter www.vandykblueberries.ca.

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 18 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
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 finden über EnWave Sie unter www.enwave.net.

EnWave Corporation

Dr. Tim Durance
President & CEO

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

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
+1 (212) 836-9626
E-Mail: jhellman@equityny.com

Für Europa:

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 Primärresearch 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 vorbehaltlos 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!