



**EnWave unterzeichnet lizenzgebührenpflichtige kommerzielle Lizenz
und erhält eine Anzahlung für 70kW REV™ Anlage
von NuWave Foods für die Herstellung von haltbaren Backwaren**

Vancouver, B.C., 23. November 2020

Die EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" - <https://www.commodity-tv.com/ondemand/companies/profil/enwave-corp/>) gab heute bekannt, dass sie eine gebührenpflichtige kommerzielle Lizenz (die "Lizenz") und einen Gerätekaufvertrag (der "Kaufvertrag") mit NuWave Foods, Inc. ("NuWave") unterzeichnet hat, einem kanadischen Unternehmen, das sich auf die Einführung neuer und innovativer, haltbarer Backwaren konzentriert. Seit Mai 2020 evaluiert NuWave die von EnWave patentierte Trocknungstechnologie Radiant Energy Vacuum ("REV™") und hat erfolgreich mehrere lagerstabile Backwaren entwickelt, die es unter der Lizenz vermarkten will.

NuWave hat EnWave eine erste, nicht rückzahlbare Anzahlung geleistet, um sowohl eine 10kW als auch eine 60kW REV™ Maschine von EnWave zu kaufen. NuWave muss eine zweite Meilenstein-Zahlung innerhalb von neunzig Tagen überweisen (die "Meilenstein-Zahlung"). Wenn die Meilenstein-Zahlung vor dem vereinbarten Termin an EnWave überwiesen wird, behält NuWave das exklusive Recht, die REV™ Technologie in Kanada und den Vereinigten Staaten zur Verarbeitung von lagerstabilen Donuts und Fritters zu nutzen. Darüber hinaus ist NuWave verpflichtet, innerhalb von achtzehn Monaten nach Inbetriebnahme der ersten Großmaschine eine zweite Großmaschine von REV™ zu erwerben, um die im Rahmen der Lizenz gewährte Exklusivität zu behalten.

Die skalierbare und zuverlässige Vakuum-Mikrowellen-Technologie von EnWave kann dazu verwendet werden, die Haltbarkeit von Backwaren deutlich zu verlängern und gleichzeitig Texturen und Aromen zu erhalten, die mit frisch gebackenen Produkten vergleichbar sind. Dies stellt eine große Chance dar, Verluste durch abgelaufene Waren zu reduzieren, indem die Haltbarkeit verlängert und die Rentabilität für Backwarenhersteller verbessert wird. Mit über vierzig kommerziellen Lizenznehmern in einer Reihe von verschiedenen Lebensmittelvertikalen markiert die Unterzeichnung der Lizenz den Eintritt von EnWave in eine weitere wichtige Lebensmittelvertikale. EnWave ist davon überzeugt, dass die REV™ Technologie einen bedeutenden Wert für die Backwarenindustrie darstellen wird, da der Prozess die Retrogradation oder Rekristallisation von Stärkemolekülen verlangsamt, was zum Haltbarkeitsprozess beiträgt.

Über NuWave Foods

NuWave Foods ist eine 51%ige Tochtergesellschaft der Blackhawk Growth Corp. (CSE:BLR). NuWave ist ein voll lizenzierter Großküchen- und Backwarenhersteller mit Sitz in Edmonton, Alberta, der sich auf die Entwicklung und Vermarktung von haltbaren Backwaren ohne Konservierungsstoffe konzentriert. NuWave wurde als gemeinsame Partnerschaft zwischen einer Gruppe gleichgesinnter Fachleute gegründet, die ihre beträchtlichen Kontakte in der nordamerikanischen Lebensmittelindustrie nutzen wollen, um schnell eine führende Rolle in dem sich rasch verändernden Raum zu erlangen. NuWave versucht, innovative Lebensmitteltechnologien zu nutzen, um neue Lebensmittelprodukte auf dem nordamerikanischen Markt einzuführen.

Über EnWave

EnWave Corporation, ein in Vancouver ansässiges Hochtechnologieunternehmen, hat ein Strahlungsenergie-Vakuum ("REV™") entwickelt - eine innovative, geschützte Methode zur präzisen Dehydratisierung organischer Materialien. EnWave hat die zum Patent angemeldeten Methoden zur gleichmäßigen Trocknung und Dekontaminierung von Cannabis durch den Einsatz der "REV™"-Technologie weiterentwickelt und damit die Zeit von der Ernte bis zur Marktreife von Cannabisprodukten verkürzt.

Die kommerzielle Machbarkeit der Technologie von REV™ wurde nachgewiesen und wächst rasch in mehreren Marktvertikalen im Lebensmittel- und Pharmasektor, darunter auch legales Cannabis. Die Strategie von EnWave besteht darin, lizenzgebührenpflichtige kommerzielle Lizenzen mit innovativen, bahnbrechenden Unternehmen in mehreren Vertikalen für die Nutzung der REV™ Technologie zu unterzeichnen. Das Unternehmen hat bisher über dreißig lizenzgebührenpflichtige Lizenzen unterzeichnet. Zusätzlich zu diesen Lizenzen gründete EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, die NutraDried Food Company, LLC, zur Herstellung, Vermarktung und zum Verkauf rein natürlicher Milch-Snackprodukte in den Vereinigten Staaten, einschließlich der Marke Moon Cheese®.

EnWave hat REV™ als störende Dehydrierungsplattform im Lebensmittel- und Cannabissektor eingeführt: schneller und billiger als Gefriertrocknung, mit besserer Qualität des Endprodukts als Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave bietet derzeit zwei verschiedene kommerzielle REV™ Plattformen an:

1. *nutraREV®*, ein trommelbasiertes System, das organische Materialien schnell und kostengünstig entwässert und gleichzeitig ein hohes Maß an Nährstoffen, Geschmack, Textur und Farbe beibehält; und
2. *quantaREV®*, ein System auf Schalenbasis, das für die kontinuierliche Trocknung bei niedrigen Temperaturen in großen Mengen verwendet wird.

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

EnWave Unternehmen

Herr Brent Charleton, CFA

Präsident und CEO

Für weitere Informationen:

Brent Charleton, CFA, Präsident und CEO unter +1 (778) 378-9616

E-mail: bcharleton@enwave.net

Dan Henriques, CPA, CA, CFO unter +1 (604) 835-5212

E-Mail: dhenriques@enwave.net

In Europa:

Swiss Resource Capital AG

Jochen Staiger

info@resource-capital.ch

www.resource-capital.ch

Safe Haven für zukunftsgerichtete Informationserklärungen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Vorhersagen des Managements basieren. Alle Aussagen, die sich auf Erwartungen oder Vorhersagen über die Zukunft beziehen, einschließlich Aussagen über die Wachstumsstrategie des Unternehmens, Produktentwicklung, Marktposition, erwartete Ausgaben und die erwarteten Synergien nach dem Abschluss, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Alle Ansprüche Dritter, auf die in dieser Pressemitteilung Bezug genommen wird, sind nicht garantiert, dass sie korrekt sind. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind nicht garantiert, da das Unternehmen die ursprüngliche Primärforschung nicht durchgeführt hat. Diese Aussagen sind keine Garantie für zukünftige Leistungen und beinhalten eine Reihe von Risiken, Ungewissheiten und Annahmen. Obwohl das Unternehmen versucht hat, wichtige Faktoren zu identifizieren, die dazu führen könnten, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich abweichen, kann es andere Faktoren geben, die dazu führen könnten, dass die Ergebnisse nicht wie erwartet, geschätzt oder beabsichtigt ausfallen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als richtig erweisen, da die tatsächlichen Ergebnisse und zukünftigen Ereignisse erheblich von den in solchen Aussagen erwarteten abweichen können. Dementsprechend sollten Leser kein unangemessenes Vertrauen in zukunftsgerichtete Aussagen setzen.

Weder die TSX Venture Exchange noch deren Regulierungsdienstleister (wie dieser Begriff in den Richtlinien der TSX Venture Exchange definiert ist) übernehmen die Verantwortung für die Angemessenheit oder Genauigkeit dieser Pressemitteilung.