



## **EnWave unterzeichnet abgabenpflichtiges kommerzielles Lizenzabkommen mit Ashgrove Cheese Pty Ltd; erhält erste Bestellung aus Australien**

Vancouver, British Columbia, 8. Mai 2017

**EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U)** („EnWave“ oder das „Unternehmen“-[http://www.commodity-tv.net/c/search\\_adv/?v=297291](http://www.commodity-tv.net/c/search_adv/?v=297291)) gab heute bekannt, dass das Unternehmen ein abgabenpflichtiges Lizenzabkommen (die Lizenz“) mit Ashgrove Cheese Pty Ltd. („Ashgrove“), einem diversifizierten australischen Verarbeiter von Molkereiprodukten in Nord-Tasmanien unterzeichnet hat. Ashgrove gab ebenfalls eine Bestellung auf zur Lieferung einer kleinen kommerziellen Radiant Energy Vacuum („REV™“) Maschine für eine anfängliche Produktion.

Die Lizenz gewährt Ashgrove das Exklusivrecht zur Nutzung der REV™ Technologie zur Verarbeitung von Trockenkäseprodukten im australischen Bundesstaat Tasmania. Ashgrove hat zugestimmt, als Gegenleistung für dieses Exklusivrecht eine 5%-Abgabe (Royalty) auf den Großhandelspreis aller mit REV™ getrockneter verkaufter Produkte zu zahlen. Falls Ashgrove eine Bestellung für eine 100kW- oder größere REV™-Maschine innerhalb eines Jahres aufgibt, wird sich das in der Lizenz beschriebene exklusive Verarbeitungsgebiet auf das australische Festland ausdehnen. Alle weiteren Konditionen des Abkommens sind vertraulich.

Ashgroves aktueller Produktvertrieb schließt die großen Supermarktketten in Australien ein: Coles, Woolworths, ALDI und IGA. Ashgrove beliefert ebenfalls ausgewählte australische Fluggesellschaften mit Käseangeboten in der Business Class.

Dies ist EnWaves 20. kommerzielle abgabenpflichtige Lizenz; die 9. zur Verarbeitung von Molkereiprodukten und die erste in Australasien. EnEaves Geschäftsmodell der Technologielizenzierung gewinnt weiter an Schwung mit jedem zusätzlichen kommerziellen Partnerunternehmen, das der Zahlung langfristiger Abgaben für die Nutzung der innovativen und wirtschaftlichen REV™-Maschinen zustimmt.

### **Über Ashgrove Cheese Pty Ltd.**

Ashgrove ist eine von Australiens führenden unabhängigen erstklassigen Molkereiproduktmarken und Hersteller. Ein tasmanischer Familienbetrieb, der hochwertige Frischmilch, Käse, Sahne und Butter herstellt. Die Käserei Ashgrove befindet sich in Elizabeth Town im Zentrum der Milchwirtschaft- und Ackerbauregion Nord-Tasmaniens.

Ashgrove hat über die Jahre viele Auszeichnungen für ihren hochwertigen Käse des Cheddartyps erhalten. Seit 2015 hat Ashgroves hochwertige Milch, Käse und Butter - 1 Reserve Champion, 2 Champion, 26 Gold, 80 Silber und viele weitere Auszeichnungen in Australien erhalten.

Ashgroves Produkte werden von Lebensmittelfachgeschäften, großen Einzelhändlern und Supermärkten in Australien vertrieben und an Restaurants, den Gastronomiemarkt und in den Export geliefert. Für weitere Informationen über Ashgrove besuchen Sie bitte die Unternehmenswebseite [www.ashgrovecheese.com.au](http://www.ashgrovecheese.com.au).

### **Über EnWave**

EnWave Corporation, ein modernes Technologieunternehmen mit Sitz in Vancouver, hat Radiant Energy Vacuum („REV™“) entwickelt – eine eigene innovative Methode zur präzisen Dehydratation 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 Massendehydratation 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 Dehydratation von Biopharmazeutika wie Impfstoffe oder Antikörper entwickelt.

Weitere Informationen über EnWave finden Sie unter [www.enwave.net](http://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](mailto:jbudreski@enwave.net)

Brent Charleton, Senior Vice President, Business Development Tel.: +1 (778) 378-9616  
E-mail: [bcharleton@enwave.net](mailto:bcharleton@enwave.net)

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

In Europa:  
Swiss Resource Capital AG  
Jochen Staiger  
[info@resource-capital.ch](mailto:info@resource-capital.ch)  
[www.resource-capital.ch](http://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 Drittpartei referenzen, auf die sich diese Pressemitteilung bezieht, haben keine Garantie auf Richtigkeit. Alle Drittpartei referenzen 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](http://www.sedar.com), [www.sec.gov](http://www.sec.gov), [www.asx.com.au](http://www.asx.com.au) oder auf der Firmenwebsite!