



**EnWave gibt die Lizenzübertragung von
Agricola La Lydia Industrial auf Pitalia S.A. und
den Lieferauftrag für eine Radiant Energy Vacuum-Maschine mit 100 kW bekannt**

Vancouver, B.C., Donnerstag, 10. August 2017

Die EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) („EnWave“ oder das „Unternehmen“) hat heute bekanntgegeben, dass sie eine Zusatzvereinbarung (die „Zusatzvereinbarung“) mit Agricola La Lydia Industrial („La Lydia“) unterzeichnet hat, die eine Übertragung der bestehenden Handelslizenz (die „Lizenz“) auf die Pitalia S.A. („Pitalia“) zum Gegenstand hat, eine unlängst gegründete Geschäftseinheit im Vollbesitz von La Lydia. Die Zusatzvereinbarung ermächtigt Pitalia, deren Produktionsstätten sich auf steuerfreiem Gebiet in Costa Rica befinden, verschiedene Steuervorteile hinsichtlich des Exports und der Fertigung von getrockneten Lebensmittelerzeugnissen zu nutzen, die mit EnWaves Radiant Energy Vacuum- („REV™“)-Technologie hergestellt werden.

Im Anschluss an die Zusatzvereinbarung hat Pitalia einen Vertrag über den Kauf von Ausrüstung (die „Bestellung“) unterschrieben und eine Anzahlung für eine 100 kW REV™-Maschine geleistet, um die eigenen Verarbeitungskapazitäten zu erweitern. Pitalia hat damit zwei 10 kW REV™-Maschinen erworben und eine 100 kW™ REV™-Produktionslinie für die kontinuierliche Dehydrierung bestellt. Pitalia möchte umgehend damit beginnen, über die Eigenmarke Pure Joy Bites seine Snackprodukte aus Ananas, Apfel, Mango und Bananen auf den Märkten in Europa, Süd-, Mittel- und Nordamerika zu vertreiben.

Die an schimmerndes Gold erinnernde Ananas aus Costa Rica ist wunderbar süß und erfrischend saftig. Sie bietet das beste Ananas-Aroma überhaupt, da ihr sehr geringer Säureanteil eine ungeminderte Süße garantiert. Ihr zartes, hellgelbes Fruchtfleisch ist geschmacksintensiv, hat eine kräftige Farbe und verströmt einen charakteristischen, tropisch frischen Duft. Diese Qualitätsmerkmale werden in den mit REV™-Dehydrierung getrockneten Produkten von Pitalia hervorgehoben.

Über Pitalia S.A.

Pitalia S.A. ist eine Tochtergesellschaft der Agricola Industrial La Lydia, eines Unternehmens in Familienbesitz, das vor über 70 Jahren in Costa Rica gegründet wurde. La Lydia gehört seit 2005 zu den weltweit führenden Herstellern und Exporteuren für goldene Ananas. La Lydia wird seine Kunden über den Vertrieb seiner beiden Ananas-Marken YAZ und SWITI auch weiterhin mit Produkten höchster, gesicherter Qualität versorgen. Weitere Informationen über La Lydia finden Sie unter www.costaricapineapple.com.

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 zwanzig 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
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 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:
Swiss Resource Capital AG
info@resource-capital.ch
www.resource-capital.ch

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!