



EnWave meldet kommerzielle Einführung von *iögo Protein Crunch*-Joghurtsnack

... EINE INNOVATION VON AGROPUR

Vancouver (British Columbia), 26. April 2018

EnWave Corporation (TSX-V: ENW, FSE: E4U) („EnWave“ oder das „Unternehmen“ - https://www.youtube.com/watch?v=AyKTfx_H0Tk&t=64s) meldete heute, dass Agropur Dairy Cooperative d.b.a. Ultima Foods („Agropur“), ein Lizenzgebührenpartner des Unternehmens, erfolgreich eine neue, innovative Methode entwickelt hat, um ein Joghurt unterwegs zu genießen, und seine *iögo Protein Crunch*-Snackprodukte in diesem Frühjahr in Quebec und Alberta auf den Markt bringen wird.

Unter Anwendung der Dehydrations-technologie *Radiant Energy Vacuum* („REV™“) von EnWave hat Agropur mehrere stabile Formulierungen entwickelt, die dafür sorgen, dass Joghurtkulturen im fertigen Snackprodukt aktiv bleiben. *iögo Protein Crunch* ist auf dem heutigen Markt einzigartig, da es eine knusprige, nahrhafte und einzigartige Joghurtsnack-Option bietet. *iögo Protein Crunch* wird in 35-Gramm-Packungen und folgenden Geschmacksrichtungen verfügbar sein: saure Sahne und grüne Zwiebel, Cheddar, gesalzenes Karamell und geräuchertes Apfelholz-BBQ.

Das Projekt zur Umwandlung von Joghurt zu Snacks läuft seit zwei Jahren. „Die Neuerfindung von Milchprodukten zählt zu den Prioritäten unseres Unternehmens“, erklärte Martin Parent, *General Manager, Yogurt* von Agropur. Wir hatten eine Idee und benötigten eine einzigartige Technologie, um diese zu einer Möglichkeit zu machen“, fügte er hinzu. Martin Parent leitet die Entwicklung der *iögo*-Markenstrategie seit Juli 2014.

Agropur besitzt zurzeit eine exklusive Lizenz für die Verwendung der REV™-Maschinen zur Herstellung von auf Joghurt basierenden Produkten in Kanada und ist der erste Lizenzgebührenpartner von EnWave bei der erfolgreichen Kommerzialisierung eines Joghurtprodukts.

Über Agropur

Agropur Cooperative wurde 1938 gegründet und ist ein Marktführer der nordamerikanischen Molkereibranche. Mit einem Umsatz von 6,4 Milliarden Dollar im Jahr 2017 ist die Genossenschaft der ganze Stolz ihrer 3.290 Mitglieder und 8.300 Angestellten, die gemeinsam an einem Ziel arbeiten: bessere Milchprodukte, bessere Welt. Agropur verarbeitet in seinen 39 Werken in ganz Nordamerika über 6,1 Milliarden Liter Milch pro Jahr und verfügt über zahlreiche renommierte Marken und Produkte, einschließlich *Natrel*, *OKA*, *iögo*, *BiPro*, *Agropur Grand Cheddar*, *Olympic*, *Farmers*, *Island Farms* und *Québon*. Der Hauptsitz von Agropur ist gemäß *LEED Silver* zertifiziert. Weitere Informationen über Agropur erhalten Sie unter www.agropur.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. EnWave hat weitere zum Patent angemeldete Methoden für die einheitliche Trocknung und Dekontaminierung von Cannabis unter Einsatz der REV™-Technologie entwickelt, mit denen sich die Zeit von der Ernte bis zur Marktfähigkeit der Cannabis-Produkte verkürzt.

Die kommerzielle Machbarkeit der REV™-Technologie wurde nachgewiesen und wächst rasant in zahlreichen Marktsegmenten der Lebensmittel- und Pharmabranche, einschließlich legalen Cannabis. 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 über zwanzig gebührenpflichtige Lizenzen vergeben und dabei acht unterschiedliche Marktsegmente für die Kommerzialisierung neuer, innovativer Produkte betreten. Abgesehen von diesen Lizenzen wurde die 100-Prozent-Tochtergesellschaft von EnWave, NutraDried Food Company LLP, gegründet, 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 Standard zur Dehydratisierung von Nahrungsmittel und Biomaterialien eingeführt. Diese Methode ist schneller und kostengünstiger als die Gefriertrocknung mit besserer Qualität der Endprodukte im Vergleich zur Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave betreibt derzeit 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 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 wenden Sie sich bitte an:

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

Brent Charleton, CFA, Senior Vice President, Sales and Business Development, Tel. +1 (778) 378-9616
E-Mail: bcharleton@enwave.net

Deborah Honig, Corporate Development, Adelaide Capital Markets Tel.+1 (604) 755-1348
E-mail: dhonig@enwave.net

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

Vorausschauende Informationen: 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, und die Marktposition des Unternehmens, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Diese Aussagen sind keine Garantie für die zukünftige Leistung und beinhalten eine Reihe von Risiken, Unsicherheiten und Annahmen, einschließlich derjenigen in Bezug auf die Erwartung einer wirtschaftlich erfolgreichen Integration der EnWave-Technologie in die Dehydratisierung von Cannabis, das Ergebnis der EnWave-Patentanmeldung, die Fähigkeit des Unternehmens, in die Cannabis-Industrie zu expandieren und seine Technologie und Patente erfolgreich zu vermarkten, dass das Unternehmen in der Lage sein wird, alle anwendbaren gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen, um kommerziell zu nutzen. Obwohl das Unternehmen versucht hat, wichtige Faktoren zu identifizieren, die dazu führen könnten, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich voneinander abweichen, kann es andere Faktoren geben, die dazu führen, dass die Ergebnisse nicht wie erwartet, geschätzt oder beabsichtigt ausfallen. Es kann keine Gewähr dafür übernommen werden, dass sich solche Aussagen als richtig erweisen, da tatsächliche Ergebnisse und zukünftige Ereignisse können unter Umständen wesentlich von solchen Aussagen abweichen. EnWave verpflichtet sich nicht, seine vorausschauenden Informationen zu aktualisieren, es sei denn, dies ist durch geltendes Wertpapierrecht vorgeschrieben. Den Lesern wird angeraten, sich nicht vorbehaltlos auf zukunftsgerichtete Aussagen zu verlassen.

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!