



**EnWave unterzeichnet kommerzielles abgabenpflichtiges Lizenzabkommen mit Nomad Nutrition Limited zur Produktion von Fertiggerichten in Kanada, erhält Bestellung für Radiant Energy Vacuum-Maschine**

Vancouver, British Columbia, 26. Februar 2018

**EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U)** („EnWave“ oder das „Unternehmen“) meldete heute, dass das Unternehmen ein kommerzielles abgabenpflichtiges Lizenzabkommen mit Nomad Nutrition Limited („Nomad“) unterzeichnet hat. Nomad ist ein kanadisches Unternehmen mit Schwerpunkt auf der Entwicklung und Kommerzialisierung von hochwertigen haltbaren, nährstoffreichen Gourmet-Produkten, die aus lokal bezogenen Zutaten hergestellt werden. Nomad unterzeichnete ebenfalls ein Gerätekaufabkommen zum Erwerb einer Radiant Energy Vacuum („REV™“) –Maschine im Einführungsmaßstab für die unverzügliche kommerzielle Produktion.

Nomad hat eingewilligt, EnWave eine ungenannte Abgabe auf die Einnahmen aus dem Verkauf ihrer Produkte zu zahlen als Gegenleistung für das Exklusivrecht zur Herstellung ihrer spezifischen Produkte in Kanada mittels der REV™-Technologie.

Vor Unterzeichnung der Lizenz benutzte Nomad EnWaves Pilotanlage, um im Auftrag sein innovatives und gesundes Fertiggerichtsangebot herzustellen. Nach erfolgreicher Markteinführung der Gerichte ungarisches Gulasch, roter indischer Linseneintopf, Katmandu-Curry und irischer Shepard's Pie beschloss Nomad, dass diese Geschäftsgelegenheit die Investition in eine eigene REV™-Maschine rechtfertige.

Dieses kommerzielle Lizenzabkommen ist EnWaves erstes Abkommen im Sektor Fertiggerichte.

### **Über Nomad Nutrition Limited**

Die in den Gebirgszügen von British Columbia, Kanada, gegründete Nomad Nutrition ist der Höhepunkt eines lebenslangen Strebens nach wilden Gegenden und gutem Essen. Nomad Nutrition preist einen gesunden, biologischen Lebensstil mit Abenteuererfahrzeiten, die auf Backpacker, Wanderer, Kletterer, Paddler, Jäger und auf jeden der auf dem Sprung ist oder sich auf eine mehrtägige Exkursion begibt, ausgerichtet ist. Nomad strebt danach, Ihnen die hochwertigsten Zutaten und optimierte Ernährung zu bieten, um Ihr Abenteuer zu stillen. Integrität steht im Mittelpunkt dessen, was wir tun.

Nomads Aufgabe ist es, passionierte Abenteuerer und ihr Bestreben mit lokal hergestellten gesunden und nachhaltigen Gerichten zu versorgen; ihre Leidenschaft für saubere, Nicht-GVO-Sportnahrung zu teilen; und wenn immer möglich, lokale Nahrungsmittelproduzenten zu unterstützen.

Für weitere Informationen über Nomad Nutrition besuchen Sie bitte: [www.nomadnutrition.co](http://www.nomadnutrition.co).

### **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 einschließlich medizinisches Cannabis sehr rasch.

Die Strategie von EnWave besteht darin, gebührenpflichtige kommerzielle Lizenzen für die Nutzung der REV™-Technologie an Branchen führende Unternehmen in mehreren Segmenten zu vergeben. Das Unternehmen hat bis dato über 20 gebührenpflichtige Lizenzen vergeben und dabei neun 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 billiger als die Gefriertrocknung mit höherer 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 P.A. Budreski, Executive Chairman  
Tel. +1 (416) 930-0914  
E-mail: [jbudreski@enwave.net](mailto:jbudreski@enwave.net)

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

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

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 Drittparteireferenzen, auf die sich diese Pressemitteilung bezieht, haben keine Garantie auf Richtigkeit. Alle Drittparteireferenzen 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!*