



**EnWave unterzeichnet Gerätekaufabkommen mit NutraDried Food Company LLC für zweite 100kW Radiant-Energy-Vacuum-Maschine; 10kW-Maschine wurde ebenfalls zur Beschleunigung der Produktentwicklung und Verbesserung der Produktionskapazität verkauft**

Vancouver, British Columbia, 26. Juni 2018

**EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U)** („EnWave“ oder das „Unternehmen“ - [https://www.youtube.com/watch?v=AyKTfx\\_H0Tk&t=65s](https://www.youtube.com/watch?v=AyKTfx_H0Tk&t=65s)) meldete heute, dass die sich vollständig in Unternehmensbesitz befindliche Tochtergesellschaft NutraDried Food Company LLC („NutraDried“) ihre Produktionskapazität erweitert, um die auf der projizierten Nachfrage basierende anhaltende Absatzsteigerung von Moon Cheese® zu unterstützen.

NutraDried wird eine zweite 100kW REV®-Maschine sowie eine 10kW REV®-Maschine erwerben, um die Produktionskapazität zu verbessern und um die Produktneuentwicklung zu beschleunigen. Insbesondere der Absatz von NutraDrieds Moon Cheese® im Club-Format hat eine gewaltige Steigerung in mehreren geografischen Regionen Nordamerikas erlebt und diese Erweiterung um eine zweite 100kW REV®-Fertigungslinie angeregt.

Die 10kW REV®-Maschine wird eine Kapazitätssteigerung für die Produktentwicklung bieten und wird es NutraDried ermöglichen, neue innovative Geschmacksrichtungen zu kreieren und zusätzliche Produktlinien zu entwickeln. Innovation wird weiterhin eine treibende Kraft für NutraDrieds Geschäftsaktivitäten sein.

Der Kauf der zweiten 100kW REV®-Linie erfolgt mittels eines unterzeichneten Gerätekaufabkommens (Equipment Purchase Agreement („EPA“) mit EnWave.

Moon Cheese® ist zurzeit in vier Geschmacksrichtungen (Mozzarella, Pepper Jack, Cheddar und Gouda) in über 25.000 Verkaufsstellen in den USA und Kanada erhältlich.

**Über NutraDried Food Company LLC**

NutraDried Food Company LLC mit Sitz in Ferndale, US-Bundesstaat Washington, ist eine sich vollständig im Besitz der EnWave Corporation befindliche Tochtergesellschaft, die die REV®-Technologie wirkungsvoll zur Produktion innovativer Snack-Produkte einsetzt. NutraDried war der erste Partner des Unternehmens, der den mittels REV® getrockneten Käse-Snack im kommerziellen Maßstab auf den Markt brachte.

NutraDried, die in erster Linie im Milchproduktbereich tätig ist, produziert den natürlichen Snack Moon Cheese®. Dieses 100% knusprige Käse-Snackprodukt wird in den USA in über 25.000 Einzelhandelsgeschäften verkauft. Für weitere Informationen über NutraDried Food Company besuchen Sie bitte [www.mooncheese.com](http://www.mooncheese.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 in zahlreichen Marktsegmenten der Lebensmittel- und Pharmabranche einschließlich legalen 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 gründete EnWave auch eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung (*Limited Liability Company*), NutraDried Food Company 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 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)

Deborah Honig, Corporate Development, Adelaide Capital Markets  
Tel: +1 (647) 203-8793  
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!*