



EnWave verkauft zweite 10-kW-REV™ Maschine an Dairy Concepts IRL und erhöht Produktionskapazität von lagerstabilen Milchsacks

Vancouver, B.C., 2. Dezember 2021

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave" - <https://www.commodity-tv.com/ondemand/companies/profil/enwave-corp/>) gab bekannt, dass Dairy Concepts IRL ("DCI"), ein aufstrebender Marktführer im Bereich innovativer Milchsacks, einen Ausrüstungskaufvertrag (der "Vertrag") unterzeichnet hat, um seine zweite 10kW Radiant Energy Vacuum ("REV™") Dehydrierungsmaschine für den kommerziellen Einsatz in der Anlage von Moorepark Technology Limited ("MTL") in Cork, Irland, zu erwerben.

DCI unterzeichnete im September 2020 einen gebührenpflichtigen kommerziellen Lizenzvertrag (die "Lizenz") mit EnWave, der dem Unternehmen die Verarbeitungsrechte für ein Portfolio von natürlichen, süßen und herzhaften, haltbaren, handgehaltenen Milchsacks gewährt. Um die anfängliche REV™-Verarbeitung zu erleichtern, ging DCI eine Geschäftsbeziehung mit MTL ein. MTL bietet kommerzielle Pilotanlagen und Forschungsdienstleistungen für Kunden aus der Lebensmittelindustrie an. DCI und MTL haben zusammengearbeitet, um führende Technologien mit einer Strategie der Lebensmittelinnovation zu kombinieren, um neue und aufregende Produkte auf Milchbasis in Europa auf den Markt zu bringen.

MTL hatte bereits im September 2019 eine 10kW REV™ Maschine von EnWave erworben, die seit September 2020 von DCI kommerziell genutzt wird. Im März 2021 verkaufte EnWave eine zweite 10kW REV-Einheit an DCI, um die Produktionskapazität bei MTL zu erweitern, und die Hinzufügung einer dritten 10kW REV™ Maschine wird die Produktionskapazität im MTL-Werk weiter erhöhen.

DCI wird alle drei bestehenden REV™-Maschinen bei MTL für die Produktion von [CheeseOs™](#) und seiner Premium-Käsespezialität [Moorepark™](#) nutzen.

DCI hat sich verpflichtet, Mitte 2022 eine weitere 10-kW-REV™-Maschine zu kaufen, um die Exklusivität für die Herstellung von Trockenkäse und käseähnlichen Snacks in Irland und Großbritannien zu erhalten. Gemäß der Lizenz wird DCI während der Laufzeit der Lizenz eine nicht genannte jährliche Mindestlizenzgebühr an EnWave zahlen.



Über Dairy Concepts

Dairy Concepts IRL hat sich zu einem führenden Innovator auf dem globalen Markt für Milchnsnacks entwickelt, indem es seine unternehmerische Vision mit Irlands wissenschaftlichem Talent, hochwertigen Milchingredienzen, weltweitem Ruf und nachhaltigem Wettbewerbsvorteil in der Milchwirtschaft kombiniert.

DCI konzentriert sich auf die Entwicklung innovativer, naturbelassener, handgehaltener Milchnsnacks für den globalen Markt.

Weitere Informationen über DCI finden Sie unter www.dairyconcepts.ie

Über EnWave

Die EnWave Corporation, ein in Vancouver ansässiges Hochtechnologieunternehmen, hat ein Radiant Energy Vacuum ("REV™") entwickelt - ein innovatives, geschütztes Verfahren zur präzisen Dehydrierung von Lebensmitteln und Cannabisanwendungen. EnWave verfügt über ein solides Portfolio an geistigem Eigentum, das mehrere einzigartige Verfahren für spezifische Lebensmittelanwendungen schützt, die mit der Vakuum-Mikrowellen-Technologie hergestellt werden.

Die kommerzielle Lebensfähigkeit der REV™-Technologie wurde nachgewiesen und wächst schnell in verschiedenen vertikalen Märkten im Lebensmittel- und Pharmasektor, einschließlich legalem Cannabis. Die Strategie von EnWave besteht darin, lizenzpflichtige kommerzielle Lizenzen mit innovativen, bahnbrechenden Unternehmen in verschiedenen Branchen für die Nutzung der REV™-Technologie zu unterzeichnen. Bis heute hat das Unternehmen über fünfundvierzig Lizenzen in zwanzig Ländern weltweit unterzeichnet. Zusätzlich zu diesen Lizenzen hat EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried Food Company, LLC, gegründet, um REV™-getrocknete Snackprodukte in Nordamerika herzustellen, zu vermarkten und zu verkaufen, einschließlich der Marke Moon Cheese®, sowie als Co-Hersteller für Dritte.

EnWave hat REV™ als bahnbrechende Dehydrierungsplattform im Lebensmittel- und Cannabissektor eingeführt: schneller und kostengünstiger als Gefriertrocknung, mit

besserer Endproduktqualität als Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave bietet derzeit zwei verschiedene kommerzielle REV™-Plattformen an:

1. *nutraREV*® ist ein trommelbasiertes System, das organische Materialien schnell und kostengünstig dehydriert und dabei ein hohes Maß an Nährwert, Geschmack, Textur und Farbe beibehält; und,
2. *quantaREV*® ist ein System auf Tray-Basis, das für die kontinuierliche Trocknung großer Mengen bei niedrigen Temperaturen eingesetzt wird.

EnWave ist auch in der pharmazeutischen Industrie durch eine gemeinsame Entwicklungsvereinbarung mit GEA Lyophil, einem führenden Hersteller von GMP-Trocknungsmaschinen, aktiv.

Weitere Informationen über EnWave finden Sie unter www.enwave.net

EnWave Corporation

Herr Brent Charleton, CFA
Präsident und CEO

Für weitere Informationen:

Brent Charleton, CFA, Präsident und CEO unter +1 (778) 378-9616

E-Mail: bcharleton@enwave.net

Dan Henriques, CPA, CA, CFO unter +1 (604) 835-5212

E-Mail: dhenriques@enwave.net

Für Medienanfragen:

E-Mail: media@enwave.net

In Europa:

Swiss Resource Capital AG

Jochen Staiger

info@resource-capital.ch

www.resource-capital.ch

Safe Harbour für zukunftsgerichtete Informationen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Prognosen der Geschäftsleitung basieren. Alle Aussagen, die sich auf Erwartungen oder Prognosen über die Zukunft beziehen, einschließlich Aussagen über die Wachstumsstrategie des Unternehmens, die Produktentwicklung, die Marktposition, die erwarteten Ausgaben und die erwarteten Synergien nach dem Abschluss, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Für die Richtigkeit aller Angaben Dritter, auf die in dieser Mitteilung Bezug genommen wird, wird keine Garantie übernommen. Alle in dieser

Mitteilung enthaltenen Verweise auf Marktinformationen Dritter sind ohne Gewähr, da das Unternehmen die ursprüngliche Primärforschung nicht durchgeführt hat. Diese Aussagen sind keine Garantie für zukünftige Leistungen und beinhalten eine Reihe von Risiken, Ungewissheiten und Annahmen. Obwohl das Unternehmen versucht hat, wichtige Faktoren zu identifizieren, die dazu führen könnten, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich abweichen, kann es andere Faktoren geben, die dazu führen, dass die Ergebnisse nicht wie erwartet, geschätzt oder beabsichtigt ausfallen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als zutreffend erweisen, da die tatsächlichen Ergebnisse und zukünftigen Ereignisse erheblich von den in solchen Aussagen erwarteten abweichen können. Dementsprechend sollten sich die Leser nicht zu sehr auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen.

Weder die TSX Venture Exchange noch ihr Regulierungsdienstleister (gemäß der Definition dieses Begriffs in den Richtlinien der TSX Venture Exchange) übernehmen die Verantwortung für die Angemessenheit oder Richtigkeit dieser Mitteilung.