



EnWave unterzeichnet Technologie-Evaluierungs- und Lizenzoptionsvertrag mit SunRhize Foods zur Entwicklung pflanzlicher Tempeh-Snacks und reserviert REVworx™ Lohnfertigungskapazität

Vancouver, B.C., 11. Januar 2021

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" - <https://www.commodity-tv.com/ondemand/companies/profil/enwave-corp/>) gab heute bekannt, dass SunRhize Foods, Inc. ("SunRhize Foods") eine Technologie-Evaluierungs- und Lizenzoptionsvereinbarung (die "Vereinbarung") unterzeichnet hat, um neuartige, lagerstabile Tempeh-Snacks weiter zu entwickeln und zu verfeinern, nachdem eine Reihe von erfolgreichen Produktentwicklungsversuchen in der Pilotanlage von EnWave abgeschlossen wurde.

Während der Laufzeit der Vereinbarung wird SunRhize Foods mit dem Team von EnWave zusammenarbeiten, um mehrere kommerziell nutzbare Tempeh-Snack-Formate fertigzustellen und beabsichtigt, REVworx™, EnWaves Lohnfertigungsabteilung, die 2021 in Betrieb genommen werden soll, zu nutzen. Gemäß der Vereinbarung hat SunRhize das Recht, bis zum 31. März 2021 bis zu 15 % der REVworx™-Kapazität von EnWave zu reservieren, um die Tempeh-Snacks zu kommerzialisieren.

Tempeh ist ein vielseitiges pflanzliches Protein, das seinen Ursprung in der südostasiatischen Ernährung hat. Tempeh ist auf Sojabasis und damit ähnlich wie Tofu und ist bei vielen vegetarischen, veganen und pflanzlichen Verbrauchern beliebt. Tempeh hat einen sehr hohen Proteingehalt und kann eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen annehmen, wodurch es sich gut als alternative Proteinquelle im schnell wachsenden Markt für vegane und pflanzliche Produkte eignet.

Die Vereinbarung gewährt SunRhize außerdem das exklusive Recht, EnWaves patentierte Radiant Energy Vacuum ("REV™") Technologie für die Herstellung von getrockneten Tempeh-Produkten in den Niederlanden, Belgien und Indonesien zu lizenzieren. SunRhize wird an EnWave eine nicht genannte Gebühr zahlen, um sich die exklusiven Lizenzoptionsrechte zu sichern und als Gebühr für die Unterstützung bei der Produktentwicklung.

Die REVworx™ Lohnfertigung von EnWave ist für Unternehmen gedacht, die eine Fremdfertigung suchen, um innovative REV™-getrocknete Produkte auf den Markt zu bringen. Dies ist die erste groß angelegte REV™-Verarbeitungsanlage in Nordamerika, die ausschließlich Lohn Trocknungsdienste anbietet. REVworx™ bietet flexible

Produktionsmöglichkeiten, um die wachsende Nachfrage nach innovativen Verbraucherprodukten zu befriedigen, die mit der proprietären Technologie von EnWave hergestellt werden.

REVworx™ reduziert das Risiko für Unternehmen, die innovative REV™-getrocknete Produkte entwickeln und auf den Markt bringen wollen, indem es die Vorab-Investitionen reduziert, die Markteinführung beschleunigt und es Unternehmen ermöglicht, Produkte pragmatisch auf den Markt zu bringen, um den Wertbeitrag der REV™-Technologie zu beweisen.



Über SunRhize Foods

SunRhize Foods, Inc. hat sich zum Ziel gesetzt, die Bewegung für alternative Proteine voranzutreiben und die Tempeh-Kategorie zu verändern, indem es sättigende, innovative Lebensmittel auf Tempeh-Basis anbietet, die neu definieren, was es bedeutet, sich gesund zu ernähren. SunRhize Foods bietet derzeit ein einzigartiges Sortiment an zertifizierten Bio- oder Non-GMO Project verifizierten Tempeh-Produkten an, darunter frittierte Streifen, Streusel und Würfel sowie rohes, unpasteurisiertes Tempeh für Foodservice-Betreiber und Hersteller.

Weitere Informationen über SunRhize Foods finden Sie unter www.SunRhizeFoods.com

Über EnWave

Die EnWave Corporation, ein in Vancouver ansässiges Unternehmen für Spitzentechnologie, hat ein Radiant Energy Vacuum ("REV™") entwickelt - eine innovative, proprietäre Methode zur präzisen Dehydrierung von organischen Materialien. EnWave hat darüber hinaus zum Patent angemeldete Methoden zur gleichmäßigen Trocknung und Dekontaminierung von Cannabis durch den Einsatz der REV™-Technologie entwickelt, wodurch die Zeit von der Ernte bis zu hochwertigen, marktfähigen Cannabisprodukten verkürzt wird.

Die kommerzielle Nutzbarkeit der REV™-Technologie wurde nachgewiesen und multipliziert sich in verschiedenen Marktvertikalen 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. Das Unternehmen hat bis heute über vierzig lizenzpflichtige Lizenzen in zwanzig Ländern weltweit unterzeichnet. Zusätzlich zu diesen Lizenzen gründete EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried Food Company, LLC, zur Herstellung, Vermarktung und zum Verkauf von natürlichen Milchsnackprodukten in den Vereinigten Staaten, einschließlich der Marke Moon Cheese®.

EnWave hat REV™ als disruptive Dehydrationsplattform im Lebensmittel- und Cannabisbereich eingeführt: schneller und kostengünstiger als Gefriertrocknung, mit besserer Endproduktqualität als Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave bietet derzeit zwei verschiedene kommerzielle REV™-Plattformen an:

1. *nutraREV*®, ein trommelbasiertes System, das organische Materialien schnell und kostengünstig dehydriert und dabei ein hohes Maß an Nährstoffen, Geschmack, Textur und Farbe beibehält; und,
2. *quantaREV*®, ein schalenbasiertes System, das für die kontinuierliche, hochvolumige Niedertemperaturtrocknung eingesetzt wird.

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

EnWave Coporation

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 Aussagen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Projektionen des Managements 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. Alle Angaben Dritter, auf die in dieser Mitteilung Bezug genommen wird, sind ohne Gewähr. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind ohne Gewähr, da das Unternehmen die ursprüngliche Primärforschung nicht durchgeführt hat. Diese Aussagen stellen keine Garantie für zukünftige Leistungen dar und beinhalten verschiedene Risiken, Ungewissheiten und Annahmen. Obwohl das Unternehmen versucht hat, wichtige Faktoren zu identifizieren, die dazu führen könnten, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich abweichen, können andere Faktoren 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 wesentlich von denen abweichen können, die in solchen Aussagen erwartet werden. Dementsprechend sollte der Leser kein unangemessenes Vertrauen in zukunftsgerichtete Aussagen setzen.

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.