



EnWave unterzeichnet Anlagenkaufvertrag mit Nanuva Ingredients zur Erweiterung der kommerziellen Produktionskapazität in Chile

Vancouver, B.C., 9. Februar 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 es einen dritten Ausrüstungskaufvertrag ("EPA") mit Natural Nutrition SpA d.b.a. Nanuva Ingredients ("Nanuva") für Nanuvas Betrieb in Chile unterzeichnet hat. Dieses EPA sieht den Bau und die Inbetriebnahme von zwei zusätzlichen 10kW Radiant Energy Vacuum ("REV™") Dehydrationsmaschinen vor. Nanuva nutzt derzeit die REV™-Technologie zur Herstellung von hochwertigen Fruchtsnacks, Zutaten und Pulvern, die auf Business-to-Business-Basis international verkauft werden. Die beiden zusätzlichen 10kW REV™-Maschinen werden die kommerzielle Produktionskapazität von Nanuva deutlich erhöhen und ermöglichen es dem Unternehmen, die wachsende Marktnachfrage zu bedienen.

Nanuva ging 2014 erstmals eine lizenzpflichtige kommerzielle Lizenz zur Nutzung der patentierten Dehydratisierungstechnologie von EnWave zur Verarbeitung hochwertiger südamerikanischer Früchte ein. Während der Dauer dieser Partnerschaft hat Nanuva seine REV™-Herstellungskapazität stetig erhöht. Nanuva rechnet mit weiterem Wachstum in den kommenden Jahren und erwartet, dass die fünf 10-kW-Maschinen, die sie bis Mitte 2021 in Betrieb haben wollen, weiter ausgebaut werden.

Nanuva produziert ein breites Portfolio an Premium-Fruchtprodukten, darunter Apfel, Brombeere, Heidelbeere und Ananas sowie Superfoods wie Maquiberry und Hagebutte. Nanuva hat eine wachsende Produktnachfrage für den Export in den US-Markt erfahren und neue Möglichkeiten der Auftragsfertigung gewonnen, was zu diesem Bedarf an zusätzlicher REV™-Kapazität führte, um die Nachfrage zu befriedigen.

In Anerkennung der steigenden Nachfrage nach kleinen REV™-Maschinen hatte EnWave zuvor mit der Produktion einer Reihe von 10-kW-Einheiten begonnen. Zwei dieser Einheiten werden nun für die Nanuva EPA gewidmet und fertiggestellt, mit voraussichtlicher Lieferung und Inbetriebnahme im späten Frühjahr 2021.

Die patentierte Vakuum-Mikrowellen-Trocknungstechnologie von EnWave ist eine bewährte Methode zur Herstellung von Premium-Trockenfruchtprodukten mit optimalem Nährstoffgehalt, verbesserter Textur und leuchtenden Farben. Bis heute hat EnWave 14 lizenzpflichtige kommerzielle Lizenzen für die Verarbeitung von Premium-Agrarprodukten in 12 Ländern auf der ganzen Welt unterzeichnet.

Insgesamt verfügt EnWave nun über 41 aktive, lizenzpflichtige Lizenzen mit Lebensmittel-, Cannabis- und Pharmaunternehmen für die Nutzung der REV™-Technologie.

Über Nanuva Ingredients

Natural Nutrition SpA (d.b.a. "Nanuva Ingredients") hat sich zum Ziel gesetzt, 100 % natürliche Produkte ohne Zusatzstoffe zu liefern, die gesund und sicher für die globale Zutatenindustrie sind, während der Verlust des Nährwerts der frischen Zutaten minimiert wird. Nanuva Ingredients befindet sich strategisch günstig in der Nähe des Obstanbauzentrums in der Region Biobío, im Süden Chiles.

Nanuva Ingredients steht an der Spitze der agroindustriellen Innovation, nutzt die REV™-Technologie und beschafft die hochwertigsten Rohstoffe, um gesunde und nachhaltige Fruchtpulver, Zutaten und Fragmente sowohl für Verbraucher als auch für die industrielle Kundschaft herzustellen. Nanuva Ingredients wird von seinen Kunden für seine Premium-Produkte anerkannt, die marktführende Aromen, Farben, Formen und Nährwerte wie die von frischen Früchten haben. Die Produkte von Nanuva Ingredients werden als gesunde Zutaten in der Snackfood-, Functional Food-, Nutraceutical- und Kosmetikindustrie eingesetzt. Für weitere Informationen über Nanuva Ingredients besuchen Sie bitte www.nanuva.cl

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 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. 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 Nährwert, Geschmack, Textur und Farbe beibehält; und,
2. *quantaREV*® ist ein schalenbasiertes System, das für die kontinuierliche, hochvolumige Niedertemperaturtrocknung eingesetzt wird.

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 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 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 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.