



**EnWave und PiP International Inc. unterzeichnen Technologie- und
Evaluierungslizenz-Optionsvereinbarung zur Entwicklung erstklassiger
Erbsenproteinisolat-Produkte**

Vancouver, B.C., 14. Dezember 2021

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave" oder das "Unternehmen" - <https://www.commodity-tv.com/ondemand/companies/profil/enwave-corp/>) gab heute die Unterzeichnung einer Technologiebewertungs- und Lizenzoptionsvereinbarung (die "Vereinbarung") mit Protein Isolate Plant International Inc. ("PiP International") unterzeichnet hat, um die potenzielle kommerzielle Nutzung der Radiant Energy Vacuum ("REV™") Dehydratisierungstechnologie des Unternehmens in ihrer groß angelegten Anlage zur Nassfraktionierung von gelben Erbsen zu bewerten. Während des begrenzten Evaluierungszeitraums hat PiP International die exklusiven Rechte, die patentierte REV™-Trocknungstechnologie des Unternehmens für Erbsenproteinisolat und Derivatprodukte weltweit zu evaluieren.

Während der Laufzeit der Vereinbarung wird PiP International eine 10 kW REV™-Maschine für die intensive Produktentwicklung in seiner kommerziellen Testverarbeitungsanlage in Lethbridge, Alberta, leasen. Wenn im Rahmen der Vereinbarung kommerziell brauchbare Anwendungen für Erbsenproteinisolat entwickelt werden, wird PiP International den Kauf einer großen REV™-Maschine anstreben, um die kommerzielle Produktion aufzunehmen und die wachsende Nachfrage nach Erbsenproteinisolat und Derivatprodukten zu befriedigen.

Diese Vereinbarung ist das erste Mal, dass sich EnWave formell an einer Bewertung für diesen Bereich der Produktentwicklung beteiligt hat. Die Erbsenproteinisolatprodukte von PiP International werden als geschmacksneutrale, hochlösliche und funktionelle Lebensmittelzutat verwendet. Dieses Protein könnte sowohl in den derzeitigen Anwendungen als auch in Milchalternativen und als Ersatz oder zur Erhöhung des Proteingehalts in bekannten Markenprodukten verwendet werden. Erbsenproteine sind oft nützliche Zutaten, um glutenfreien Lebensmitteln Struktur zu verleihen oder die Textur zu verbessern.

Die Nachfrage nach hochwertigem Erbsenproteinisolat und seinen Derivaten ist in den letzten Jahren mit der Popularisierung der pflanzlichen Ernährung und dem zunehmenden Bewusstsein der Verbraucher für die ernährungsphysiologischen Vorteile von Erbsen und Erbsenproteinen drastisch gestiegen. Dies sind die Schlüsselfaktoren, die das Wachstum des Erbsenproteinmarktes weltweit vorantreiben werden. Es wird erwartet, dass dieser Markt mit einer durchschnittlichen jährlichen

Wachstumsrate (CAGR) von 12 % wächst und bis 2025 weltweit einen Umsatz von 1,4 Mrd. USD erzielt.¹

Über PiP International



PiP International ("PiP") ist ein in Kanada ansässiger Verarbeiter von hochwertigen pflanzlichen Zutaten für die Landwirtschaft. Das sanfte und innovative patentierte Verfahren von PiP liefert ein geschmacksneutrales, farbneutrales, glattes und hochwirksames Protein aus gelben Erbsen, das frei von Zusatzstoffen ist. Das Unternehmen setzt sich für die Verbreitung einer nachhaltigeren Proteinlösung auf lokaler und globaler Ebene ein. Ihr Team aus Experten der Lebensmittelindustrie bringt jahrzehntelange Erfahrung in den Bereichen Design, Betrieb und Geschäftssinn in dieses erste Greenfield-Projekt seiner Art ein.

Mit seinem Premium-Erbsenproteinisolat, dem UP.P™ Protein, ist PiP dabei, die pflanzliche Industrie auf den Kopf zu stellen. Sie erhalten beispiellose Ergebnisse im Vergleich zu allem, was bisher an pflanzlichen Proteinen entwickelt wurde. UP.P™ Protein lässt sich in verschiedenen Produktlinien einsetzen, von Fleisch auf pflanzlicher Basis über Löffelprodukte bis hin zu haltbaren Milchgetränken. Alle lassen sich mit unvergleichlicher Leichtigkeit entwickeln, da UP.P™ Protein effektiv und einfach für bestehende und neue Produkte auf pflanzlicher Basis optimiert ist.

Das Engagement von PiP für die Anpassung und Einführung innovativer nachhaltiger Praktiken in allen Geschäftsbereichen, vom Landwirtschaftsbetrieb bis zum Endverbraucher, wurde durch den Besitz der Rechte an einem revolutionären neuen Nassfraktionierungsverfahren, das einen um 30 % geringeren Wasserverbrauch als herkömmliche Verfahren ermöglicht, weiter gefestigt.

Für weitere Informationen über PiP International besuchen Sie bitte pip-international.com oder inquiries@pip-international.com

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 billiger 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 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:
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 der Transaktion, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Für die Richtigkeit aller Angaben Dritter, auf die in dieser Mitteilung Bezug genommen wird, wird keine Gewähr übernommen. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind ohne Gewähr, da das Unternehmen die ursprünglichen Primärrecherchen 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 Pressemitteilung.