



EnWave unterzeichnet kostenpflichtige kommerzielle Lizenzvereinbarung und Ausrüstungskaufvertrag mit Nippon Trends Food Services, Inc.

Vancouver, B.C., 1. Dezember 2020

Die 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 sie eine gebührenpflichtige kommerzielle Lizenzvereinbarung (die "Lizenz") und eine Vereinbarung über den Kauf von Geräten (die "Kaufvereinbarung") mit Nippon Trends Food Services, Inc. ("Nippon"), einem in Kalifornien ansässigen Unternehmen mit Niederlassungen in Kanada und den USA, das unter seiner Marke Yamachan Ramen Premium-Ramen-Nudeln herstellt, unterzeichnet hat. Während einer eingehenden Evaluierung der patentierten Strahlungsenergie-Vakuum ("REV™") Dehydratisierungstechnologie von EnWave entwickelten Nippon und das Unternehmen erfolgreich ein Verfahren zur Dehydratisierung frischer Ramen-Nudeln, die wieder zu einer frischen Qualität rehydrieren. Nippon beabsichtigt, diese Anwendung unter der Lizenz zu vermarkten.

Die Dehydratationstechnologie von EnWave REV™ wurde für viele Produktanwendungen gewählt, bei denen die Rehydratation ein entscheidender Faktor ist. Ramen-Nudeln sind ein weltweit konsumiertes Produkt, und der geschätzte globale Markt für das Produkt belief sich 2019 auf 44 Milliarden USD und wird bis 2027 voraussichtlich 72 Milliarden USD erreichen. EnWave wird weiterhin nach zusätzlichen Möglichkeiten auf dem breiten Markt suchen, wo hochwertige rehydrierte Produkte von einer REV™ Trocknungsbehandlung profitieren.

Nippon hat auch den Kaufvertrag für eine 10kW-Maschine REV™ unterzeichnet, die in Kanada installiert werden soll, um die kommerzielle Produktion einzuleiten. Die von der Copmany an Nippon erteilte Lizenz ist exklusiv für die Verarbeitung von Ramen-Nudeln in Kanada, und Nippon ist verpflichtet, innerhalb von zwölf Monaten nach Inbetriebnahme der ersten 10kW REV™ Maschine eine große REV™ Maschine mit einer Nennleistung von mindestens 100kW zu erwerben, um die im Rahmen der Lizenz gewährte Exklusivität zu behalten.

Die skalierbare und zuverlässige Vakuum-Mikrowellentechnologie von EnWave kann verwendet werden, um die Trocknungszeit für frisch produzierte Ramen-Nudeln erheblich zu reduzieren und gleichzeitig die Textur und den Geschmack des rehydrierten Produkts zu erhalten. Dies stellt für Nippon eine große Innovationsmöglichkeit dar, um die Verarbeitungskosten zu senken und den Anlagendurchsatz seiner Ramenprodukte für den Einzelhandel zu erhöhen. Es ermöglicht Nippon auch, ein hochwertigeres Produktportfolio auf wirtschaftliche Weise

herzustellen. Diese Lizenz ist die erste, die das Recht zur Herstellung von Nudeln unter Verwendung der REV™ Technologie gewährt, und das Unternehmen ist der Ansicht, dass es ein bedeutendes globales Potenzial für die Kommerzialisierung dieses Prozesses in der asiatisch-pazifischen Region gibt.

Über Nippon

Nippon ist ein Familienunternehmen, das im Jahr 2000 von Hideyuki Yamashita gegründet wurde und fortschrittliche Maschinenteknologie und qualitativ hochwertige Zutaten zur Herstellung seiner Premium-Marke Yamachan-Nudeln verwendet. Nippon hat seinen Hauptsitz in San Jose, Kalifornien, und zusätzliche Produktionskapazitäten in Vancouver. Seit 20 Jahren stellt Nippon mit Stolz seine japanischen Ramen-Nudeln, Udon und Gyoza nach japanischer Art her.

Über EnWave

EnWave Corporation, ein in Vancouver ansässiges Hochtechnologieunternehmen, hat ein Strahlungsenergie-Vakuum ("REV™") entwickelt - eine innovative, geschützte Methode zur präzisen Dehydratisierung organischer Materialien. EnWave hat die zum Patent angemeldeten Methoden zur gleichmäßigen Trocknung und Dekontaminierung von Cannabis durch den Einsatz der "REV™"-Technologie weiterentwickelt und damit die Zeit von der Ernte bis zu hochwertigen, marktfähigen Cannabisprodukten verkürzt.

Die kommerzielle Machbarkeit der Technologie von REV™ wurde nachgewiesen und wächst rasch in mehreren Marktvertikalen im Lebensmittel- und Pharmasektor, darunter auch legales Cannabis. Die Strategie von EnWave besteht darin, lizenzgebührenpflichtige kommerzielle Lizenzen mit innovativen, bahnbrechenden Unternehmen in mehreren Vertikalen für die Nutzung der REV™ Technologie zu unterzeichnen. Das Unternehmen hat bis heute über vierzig lizenzgebührenpflichtige Lizenzen in zwanzig Ländern weltweit unterzeichnet. Zusätzlich zu diesen Lizenzen gründete EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, die NutraDried Food Company, LLC, zur Herstellung, Vermarktung und zum Verkauf rein natürlicher Milch-Snackprodukte in den Vereinigten Staaten, einschließlich der Marke Moon Cheese®.

EnWave hat REV™ als störende Dehydrierungsplattform im Lebensmittel- und Cannabissektor eingeführt: schneller und billiger als Gefriertrocknung, mit besserer Qualität des Endprodukts als Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave bietet derzeit zwei verschiedene kommerzielle REV™ Plattformen an:

1. *nutraREV*®, ein trommelbasiertes System, das organische Materialien schnell und kostengünstig entwässert und gleichzeitig ein hohes Maß an Nährstoffen, Geschmack, Textur und Farbe beibehält; und

2. *quantaREV*®, ein System auf Schalenbasis, das für die kontinuierliche Trocknung bei niedrigen Temperaturen in großen Mengen verwendet wird.

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

EnWave Unternehmen

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

In Europa:

Swiss Resource Capital AG

Jochen Staiger

info@resource-capital.ch

www.resource-capital.ch

Sicherer Hafen für zukunftsgerichtete Informationserklärungen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Vorhersagen des Managements basieren. Alle Aussagen, die sich auf Erwartungen oder Vorhersagen über die Zukunft beziehen, einschließlich Aussagen über die Wachstumsstrategie des Unternehmens, Produktentwicklung, Marktposition, erwartete Ausgaben und die erwarteten Synergien nach dem Abschluss, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Alle Ansprüche Dritter, auf die in dieser Pressemitteilung Bezug genommen wird, sind nicht garantiert, dass sie korrekt sind. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind nicht garantiert, 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 könnten, dass die Ergebnisse nicht wie erwartet, geschätzt oder beabsichtigt ausfallen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als richtig erweisen, da die tatsächlichen Ergebnisse und zukünftigen Ereignisse erheblich von den in solchen Aussagen erwarteten abweichen können. Dementsprechend sollten Leser kein unangemessenes Vertrauen in zukunftsgerichtete Aussagen setzen.

Weder die TSX Venture Exchange noch deren Regulierungsdienstleister (wie dieser Begriff in den Richtlinien der TSX Venture Exchange definiert ist) übernehmen die Verantwortung für die Angemessenheit oder Genauigkeit dieser Pressemitteilung.

