



EnWave fait une annonce au sujet d'InFlavor^{MD}, le procédé de déshydratation contrôlée des légumes de Bonduelle

Vancouver (Colombie-Britannique), le 5 février 2019

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) (« EnWave » ou la « société ») annonce aujourd'hui que le Groupe Bonduelle (« Bonduelle »), partenaire de longue date de la société en matière de redevances, a officiellement lancé sa gamme de produits de légumes InFlavor^{MD} utilisant le procédé de déshydratation contrôlée auprès de ses clients des services alimentaires et qu'il a confirmé son intention d'offrir ses produits à la vente au détail vers la fin de 2019. Bonduelle a recours à la technologie Radiant Energy Vacuum (REV^{MC}) exclusive à EnWave pour la déshydratation contrôlée de ses légumes InFlavor^{MD} et proposer aux consommateurs une offre de qualité supérieure.

Suivant ces développements prometteurs, EnWave a convenu de prolonger la durée du droit exclusif concédé à Bonduelle de produire des légumes utilisant le procédé de déshydratation contrôlée en Amérique du Nord (la « prolongation ») à l'aide de la technologie REV^{MC} sous réserve de l'achat, par Bonduelle, d'un appareil REV^{MC} de 400 kW d'ici le 30 septembre 2019.

En outre, Bonduelle fera un paiement d'étape à EnWave en contrepartie de la prolongation et a convenu de racheter le bail d'exploitation de l'appareil *quantaREV^{MC}* de 120 kW actuellement en usage à l'usine Bonduelle de Sainte-Martine, au Québec.

L'Association pour le développement de la recherche et de l'innovation du Québec a salué Bonduelle pour son procédé révolutionnaire InFlavor^{MD}, lui remettant son Prix de l'innovation dans la catégorie des grandes entreprises en novembre 2018. Avec la commercialisation de sa gamme de produits de légumes InFlavor^{MD} utilisant le procédé de déshydratation contrôlée, Bonduelle témoigne de son engagement fort à l'égard de l'innovation dans son champ d'activité.

Bonduelle en bref

Bonduelle existe depuis 1853. Sa mission est d'être le « référent mondial du bien-vivre par l'alimentation végétale ». Au fil du temps, le groupe a diversifié ses activités et entendu sa présence dans le monde. Ses racines sont profondes en Amérique, où il compte plus de 3 000 collaborateurs et de nombreuses usines de transformation, dont huit au Canada, quatre aux États-Unis et une au Brésil, où sont préparés les légumes en plus d'une gamme de légumineuses, de sauces, de fèves cuites en sauce, de soupes et une nouvelle gamme de bols de salade fraîche. En plus de produits vendus à de grands détaillants, la filiale américaine met en marché au Canada des légumes de marque Bonduelle, Arctic Gardens, Del Monte et Graves, notamment.

EnWave en bref

EnWave Corporation est une société de technologie de pointe basée à Vancouver. Elle a mis au point le Radiant Energy Vacuum (REV^{MC}), un procédé exclusif et innovateur de déshydratation méticuleuse des matières organiques, de même que des méthodes – en attente de brevets – de

séchage et de décontamination uniformes des matières végétales, dont le chanvre industriel, au moyen de la technologie REV^{MC} qui raccourcissent la période s'écoulant entre la récolte et la commercialisation des produits.

Sa viabilité commerciale ayant été démontrée, la technologie REV^{MC} gagne rapidement en popularité dans plusieurs segments des secteurs de l'alimentation et des produits pharmaceutiques. Ses avantages pour le séchage du chanvre industriel sont manifestes. EnWave préconise l'attribution de licences commerciales contre redevances à des entreprises de référence dans de nombreux segments de marché intéressées à utiliser la technologie REV^{MC}. La société a déjà concédé plus de vingt licences de ce genre, ce qui a mené à la commercialisation de produits novateurs dans neuf secteurs du marché. De plus, EnWave a constitué une société à responsabilité limitée, NutraDried Food Company, LLC, pour développer, fabriquer, commercialiser et vendre des collations de fromage faites d'ingrédients naturels aux États-Unis sous le nom Moon Cheese[®].

Avec la technologie REV^{MC}, qui est plus rapide et abordable que la lyophilisation et qui donne un produit final de meilleure qualité que le séchage à l'air et l'atomisation, EnWave a redéfini les règles de la déshydratation dans les secteurs de l'alimentation et des matières organiques. La société dispose actuellement de trois plateformes REV^{MC} :

1. *nutraREV^{MC}*, pour la déshydratation rapide et à bon coût d'aliments industriels en leur conservant de hauts niveaux de qualité nutritive, de goût, de texture et de couleur;
2. *powderREV^{MC}*, pour la déshydratation en vrac de cultures bactériennes alimentaires, de probiotiques et de produits biochimiques comme des enzymes sous le point de congélation;
3. *quantaREV^{MC}*, pour le séchage à basse température en continu de grandes quantités.

La plateforme *freezeREV^{MC}*, en préparation, proposera une nouvelle méthode de stabilisation et de déshydratation de produits biopharmaceutiques tels que les vaccins et les anticorps. Pour plus d'informations sur EnWave, on consultera le www.enwave.net.

EnWave Corporation

M. Brent Charleton, CFA
Président et chef de la direction

Pour en savoir plus :

Brent Charleton, CFA, président et chef de la direction, au 778 378-9616
Courriel : bcharleton@enwave.net

John P.A. Budreski, président exécutif, au 416 930-0914
Courriel : jbudreski@enwave.net

Deborah Honig, Développement des affaires, au 647 203-8793
Courriel : dhonig@enwave.net

Avertissement sur les énoncés prospectifs : le présent communiqué de presse peut contenir des énoncés prospectifs fondés sur les attentes, les estimations et les prévisions de la direction. Tous les énoncés relatifs à des déclarations concernant l'avenir ou à des prévisions, y compris des énoncés sur les stratégies de la société en matière de croissance, de développement de produits, de situation du marché, de dépenses prévues et de synergies après accord, constituent des énoncés prospectifs. L'exactitude des déclarations de tiers auxquelles le présent communiqué de

presse fait référence ne peut être garantie. L'exactitude des informations sur le marché venant de tiers auxquelles le présent communiqué de presse fait référence ne peut être garantie, dans la mesure où la société n'a pas conduit les recherches de base dont ces informations sont issues. Ces énoncés ne constituent pas une garantie de performance future et impliquent un certain nombre de risques, d'incertitudes et d'hypothèses. Bien que la société ait tenté de répertorier les facteurs importants susceptibles d'entraîner un écart sensible entre les résultats réels et les résultats anticipés, estimés ou visés, d'autres facteurs peuvent exister. Aucune assurance ne peut être donnée quant à l'exactitude de tels énoncés, dans la mesure où les résultats réels et les événements futurs pourraient différer sensiblement de ceux anticipés dans ces énoncés. Par conséquent, les lecteurs ne doivent pas se fier indûment aux énoncés prospectifs.

La Bourse de croissance TSX et son fournisseur de services de réglementation (selon la définition de ce terme dans les politiques de la Bourse de croissance TSX) déclinent toute responsabilité quant à la pertinence ou à l'exactitude du présent communiqué de presse.