

Evolva startet kommerzielle Produktion von Resveratrol

Reinach, Schweiz, 28. Mai 2014 – Die **Evolva Holding AG** (SIX: EVE) hat heute den Start der kommerziellen Produktion ihrer Resveratrol-Ingredienz bekannt gegeben. Evolva ist die Optimierung und Skalierung des Fermentationsprozesses gelungen, was die Herstellungskosten wettbewerbsfähig macht und damit die kommerzielle Einführung ermöglicht. Das Produkt von Evolva weist eine hohe Reinheit auf (>98% reines *trans*-Resveratrol), basiert auf einer kontrollierten und zuverlässigen Lieferkette und wird aus natürlichen, nachhaltigen Ausgangsstoffen produziert. Es ist das einzige Resveratrol-Produkt, das gebraut wird.

Evolva hat einen Auftragsfertiger in Nordamerika mit der Produktion kommerzieller Chargen von Resveratrol beauftragt und rechnet damit, im 3. Quartal 2014 erste Lieferungen zu erhalten. Die Anstrengungen zur weiteren Reduktion der Herstellungskosten werden nach der Lancierung fortgeführt. Zudem sind Gespräche mit einem globalen Netz von Distributoren im Gange, um die Umsätze nach der Lancierung zu beschleunigen.

Evolva hat mit den Vorbereitungen zur Markteinführung begonnen und wird an der Jahreskonferenz und Food Expo des Institute of Food Technologists (IFT) vom 22. bis 24. Juni (New Orleans, USA) teilnehmen. Neben weiteren geplanten Aktivitäten zur Markteinführung von Resveratrol in der zweiten Hälfte 2014 wird Evolva mit einem Stand an der SupplySide West 2014 Expo (Las Vegas, USA) vertreten sein, die vom 6. bis 10. Oktober 2014 stattfinden wird. An dieser Ausstellung diskutieren Führungskräfte aus der ganzen Welt über die jüngsten Trends in den Bereichen Tierfutter- und Körperpflegeprodukte, Nahrungsmittel, Getränke und Nahrungsergänzungsmittel.

– Ende –

Über Evolva

Evolva ist als Pionier weltweit führend auf dem Gebiet der nachhaltigen, auf Fermentation basierenden Herstellung von Inhaltsstoffen für die Gesundheits-, Wellness- und Ernährungsbranche. Die Produkte von Evolva umfassen Stevia, Vanille, Safran oder Resveratrol. Neben der Entwicklung der eigenen Ingredienzien setzt Evolva ihre Technologie für Partnerunternehmen ein, für die sie einen Wettbewerbsvorteil schafft und gleichzeitig an ihren entsprechenden Erträgen partizipiert. Weitere Informationen stehen auf www.evolva.com zur Verfügung.

Über Resveratrol

Resveratrol ist eine natürliche Verbindung, die in Weintrauben und anderen Pflanzen gebildet wird. Sie kommt im Rotwein vor, wenn auch nur in geringer Konzentration. Wissenschaftlichen und klinischen Untersuchungen zufolge könnte Resveratrol eine vorteilhafte Wirkung bei verschiedenen altersbedingten Gesundheitsproblemen haben, insbesondere bei Diabetes, Entzündungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die meisten Resveratrol-Produkte, die sich derzeit auf dem Markt befinden, sind Extrakte mit geringem Reinheitsgrad, die in China aus den Wurzeln der Unkrautpflanze Japanischer Knöterich hergestellt werden. Weitere natürliche Quellen sind unter anderem die Schale von Weintrauben und Beeren (z.B. Preiselbeeren), wobei Produkte, die auf dem Markt erhältlich sind, in der Regel einen geringen Reinheitsgrad haben und teuer sind. Es gibt jedoch auch eine synthetische Version von Resveratrol. Das Produkt von Evolva weist eine hohe Reinheit (>98%) auf, basiert auf einer kontrollierten und zuverlässigen Lieferkette und wird aus natürlichen, nachhaltigen Ausgangsstoffen durch Hefefermentation produziert. Es ist das einzige Resveratrol-Produkt, das gebraut wird. In den USA hat es den GRAS-Status (Generally Recognized as Safe) erhalten und in der Europäischen Union wurde es als «Novel Food» (neuartiges Lebensmittel) zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln zugelassen. Eine Entscheidung des japanischen Ministeriums für Gesundheit, Arbeit und Soziales aus dem Jahr 2013 dürfte den Zulassungsprozess für das Produkt in Japan erleichtern. Das weitaus grösste Einsatzgebiet für Resveratrol sind heute Nahrungsergänzungsmittel. Da dieser Markt noch in den Kinderschuhen steckt, dürfte bedeutendes Aufwärtspotenzial bestehen. Zudem ist Evolva überzeugt, dass sich Resveratrol im Laufe der Zeit als Ingredienz in Lebensmitteln und Getränken sowie in Körperpflege- und Tierfutterprodukten noch breiter vermarkten lässt.

Kontaktangaben

Neil Goldsmith, CEO

neilg@evolva.com

+ 41 61 485 2005

Jakob Dynnes Hansen

jakobdh@evolva.com

+ 41 61 485 2034

Paul Verbraeken, IR

paulv@evolva.com

+ 41 61 485 2035

Diese Medienmitteilung enthält zukunftsgerichtete Aussagen, die durch Begriffe wie „glaubt“, „nimmt an“, „erwartet“ oder ähnliche Ausdrücke gekennzeichnet sind. Diese zukunftsgerichteten Aussagen bergen bekannte und unbekannte Risiken, Unwägbarkeiten und andere Faktoren, durch die sich die tatsächlichen Ergebnisse bzw. die tatsächliche Finanzsituation, Entwicklung oder Leistung des Unternehmens wesentlich von den in diesen zukunftsgerichteten Aussagen explizit oder implizit geäußerten Prognosen unterscheiden können. Angesichts dieser Ungewissheiten sollte sich der Leser nicht auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen. Das Unternehmen verpflichtet sich nicht, zukunftsgerichtete Aussagen zu aktualisieren oder sie an künftige Ereignisse oder Entwicklungen anzupassen.