

Evolva wird wichtiges Patent für die kommerzielle Herstellung der am besten schmeckenden fermentationsbasierten Steviolglykoside erteilt

Patent als entscheidende Voraussetzung für die breitere Vermarktung von und den besseren Zugang zu Stevia-Süsstoffen

26. Mai 2016 – Evolva (SIX: EVE) gibt bekannt, dass das Europäische Patentamt dem Unternehmen das Patent mit der Nummer 2742142 erteilt hat. Der patentrechtliche Schutz geistigen Eigentums ist Voraussetzung für eine breitere Vermarktung von und einen besseren Zugang zu den am besten schmeckenden Stevia-Süsstoffen durch die Einführung von durch Hefefermentation hergestellten Steviolglykosiden.

Das Patent schützt eine neue Fermentationstechnik zur Umwandlung von Rebaudiosid A (Reb A) in die am besten schmeckenden und folglich kommerziell bedeutendsten Rebaudiosid D (Reb D)- und Rebaudiosid M (Reb M)-Ingredienzen.

Evolva entdeckte als erstes Unternehmen die Enzyme, welche die bisher unbekanntesten Hauptschritte für die Reb A- und Reb D-Biosynthese ausführen können, um die Produktion dieser Steviolglykoside durch die Bioprozesstechnik zu realisieren. Ziel ist es, den Geschmack zu verbessern und die Produktionskosten von Stevia-Süsstoffen zu senken, um sie breiter vermarkten zu können.

Evolva verfügt derzeit über weltweit 54 angemeldete Patente im Zusammenhang mit durch Hefefermentation hergestellten Steviolglykoside. Unter Berücksichtigung dieses jüngsten Patents besitzt Evolva nunmehr vier kommerziell relevante Stevia-Süsstoff-Patente.

– 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, Resveratrol, Nootkaton, Vanillin und Safran. Neben der Entwicklung der eigenen Ingredienzen 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. Fragen zu unserem Fermentationsansatz? Schauen Sie sich [unser Video](#) an.

Kontaktangaben

Neil Goldsmith, CEO

neilg@evolva.com

+ 41 61 485 2005

Stephan Herrera, Media

stephanh@evolva.com

+ 1 415 794 4005

Luc Gruner, Commercial

lucg@evolva.com

+41 79 575 23 61

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.