

Evolva erhält vom US-Patentamt „Notice of Allowance“ für wichtiges Stevia-Süsstoff-Patent

Das Patent bezieht sich auf die Produktion der am besten schmeckenden Steviolglykoside durch Fermentation und Biokonversion

19. Dezember 2016 – **Evolva** (SIX: EVE) meldet den Erhalt einer „Notice of Allowance“ (positiver Bescheid über Gewährbarkeit einer Patentanmeldung) des US-Patentamts für einen wichtigen Patentantrag (US 2013/0171328), den das Unternehmen für die kommerziell tragfähigste Produktionsmethode für die am besten schmeckenden Steviolglykoside gestellt hat. Das Patent wird voraussichtlich Anfang 2017 erteilt. Dieses Patent ist von besonderer kommerzieller Bedeutung, da es wichtige Schritte bei der Produktion von Rebaudiosid A (Reb A), Rebaudiosid D (Reb D) und Rebaudiosid M (Reb M) durch verschiedene Produktionsmethoden schützt, einschliesslich der Fermentation, der Biokonversion und anderer Verfahren. Evolva hat als erstes Unternehmen die Enzyme identifiziert und charakterisiert, die die Hauptschritte für die Reb A- und Reb D-Biosynthese ausführen können.

Einschliesslich dieses jüngsten Patents verfügt Evolva nun über 6 gewährte Patente und 69 anhängige Patentanträge weltweit (darunter 10 in den USA und 5 in Europa) im Zusammenhang mit der Produktion von Steviolglykosiden durch verschiedene Methoden, darunter die Fermentation, die Biokonversion und die Produktion in Pflanzen. Im Mai wurde Evolva ein europäisches Patent (EP2742142) erteilt, das die Expression sehr attraktiver Biosynthesewege für die Produktion von Steviolglykosiden in Organismen ermöglicht.

Evolva und Cargill sind eine exklusive Zusammenarbeit für die Produktion und Kommerzialisierung von Stevia-Süsstoffen durch Fermentation eingegangen und entwickeln gemeinsam EverSweet™, einen Stevia-Süsstoff der nächsten Generation, der aus den Hauptbestandteilen Reb D und Reb M besteht.

In der ersten Januarhälfte 2017 wird Evolva allgemeinere Informationen über den aktuellen Stand ihres Stevia-Programms und die entsprechende Zusammenarbeit veröffentlichen.

Über Evolva

Evolva löst die Probleme natürlicher Versorgungsketten mit einem Ansatz aus dem 21. Jahrhundert, der Biotechnologie und Brauwesen verbindet. Wir entwickeln, produzieren und verkaufen natürliche Ingredienzien, die Menschen in ihrem Alltag wesentliche Vorteile bieten, gleichzeitig aber aufgrund ihrer problematischen Beschaffung nur beschränkt zum Einsatz kommen. Unsere Hauptingredienzien sind Stevia, Nootkaton und Resveratrol, wir arbeiten aber – alleine oder gemeinsam mit anderen – noch an zahlreichen anderen Ingredienzien. Damit unsere Welt nachhaltig wird, müssen Natur und Technologie Hand in Hand gehen. Unser Ziel ist es, einen (kleinen) Beitrag zu dieser Entwicklung zu leisten. Wir sind international tätig. Weitere Informationen stehen auf www.evolva.com zur Verfügung. Haben Sie Fragen zu unserem Ansatz? Schauen Sie sich unser [Video an](#).

Kontaktangaben

Neil Goldsmith, CEO
neilg@evolva.com
+ 41 61 485 2005

Stephan Herrera, Medien
stephanh@evolva.com
+ 1 415 794 4005

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 unbekannt 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.